



# Jednotky výsledků učení a vzdělávací moduly na podporu mobility v rámci ECVET



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# **Jednotky výsledků učení a vzdělávací moduly na podporu mobility v rámci ECVET**

Jednotky výsledků učení a vzdělávací moduly na podporu mobility v rámci ECVET  
Publikace vznikla v rámci národního projektu Kurikulum S – Podpora plošného zavádění školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání, který realizuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání, školským poradenským zařízením a zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a s finanční podporou Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR.  
Více informací o projektu najdete na [www.kurikulum.nuov.cz](http://www.kurikulum.nuov.cz).

Zpracovali: PhDr. Jana Kašparová,  
Vzdělávací moduly ECVET: Ing. Ema Baboráková, Ing. Zdeňka Brücknerová, Ing. Soňa Froňková, Ph.D.,  
Ing. Jiří Mlateček, Mgr. Petra Tesková

Recenzovali: RNDr. Miroslav Kadlec

Ing. Taťána Vencovská, hlavní manažerka projektu

Editorka: Jana Kašparová

Jazyková korektura: Tereza Rychtaříková

Redakce: Lucie Šnajdrová, Lenka Chvátalová

Obálka, grafická úprava a zlom: Zdeněk Kalenský

Vydal Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků

Praha 2012  
ISBN 978-80-87652-55-8

OBSAH

|                                                              |                           |           |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|
| <b>ÚVOD</b>                                                  |                           | <b>3</b>  |
| <b>VZDĚLÁVACÍ MODULY NA PODPORU MOBILITY V RÁMCI ECVET</b>   |                           | <b>4</b>  |
| 1                                                            | ▸ ECVET a jeho cíle       | 4         |
| 2                                                            | ▸ Jednotka výsledků učení | 7         |
| 3                                                            | ▸ Vzdělávací modul        | 9         |
| 4                                                            | ▸ Vybrané pojmy           | 11        |
| <b>LITERATURA</b>                                            |                           | <b>13</b> |
| <b>PŘÍLOHY</b>                                               |                           | <b>14</b> |
| Příklady vzdělávacích modulů ECVET a jednotek výsledků učení |                           | 14        |
| Formuláře pro popis vzdělávacích modulů a jednotek           |                           | 31        |

V roce 2009 bylo přijato Doporučení Evropského parlamentu a Rady EU o vytvoření evropského systému kreditů pro odborné vzdělávání a přípravu (ECVET) a zahájena příprava jeho zavádění v členských zemích EU. ECVET je jedním z evropských nástrojů na podporu celoživotního učení, mobility žáků a dalších učících se (tedy i učitelů) v rámci Evropy a flexibility vzdělávacích cest k získání kvalifikace.

Tato příručka si klade za cíl pomoci středním školám při zavádění systému ECVET v návaznosti na školní vzdělávací programy (ŠVP). Zpracování tohoto tématu a vydání publikace proto plně odpovídá cílům projektu Kurikulum S – podpora plošného zavádění školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání, protože pomáhá odborným školám v kurikulární reformě. Publikace pomůže učitelům nejen pochopit cíle ECVET a jeho přínos pro motivaci žáků a zlepšení jejich odborné přípravy, ale především jim usnadní práci při tvorbě vzdělávacích nástrojů, kterými jsou jednotky výsledků učení a vzdělávací moduly, a při jejich začleňování do ŠVP. Školám dává publikace rovněž konkrétní a jasný návod, jak s moduly pracovat.

Příručka je vedle škol určena také sociálním partnerům, které tato problematika velmi zaujala a na základě jejichž poptávky byla připravena a vydána. Zejména zaměstnavatelům by ECVET mohl pomoci k většímu propojení s odbornými školami a zvýšení kvality praktického vyučování.

Příručka vznikla jako součást metodické příručky **Modulární projektování školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání** a v mnohém se na ni odvolává. Doporučujeme prostudovat si také základní příručku.



## 1. ECVET A JEHO CÍLE

V současné době se Česká republika připravuje na zavedení Evropského systému kreditů pro odborné vzdělávání a přípravu (ECVET – European Credit System for Vocational Education and Training)<sup>2</sup> ECVET je jedním z evropských nástrojů na podporu celoživotního učení, mobility žáků a dalších učících se (tedy i učitelů) v rámci Evropy a flexibility vzdělávacích cest k získání kvalifikace. Přispívá k transparentnosti získaných kvalifikací a jejich vzájemné uznatelnosti.

### ECVET je založen na:

- výsledcích učení, v nichž se uvádějí znalosti, dovednosti a kompetence, jež mohou být dosaženy v různém učebním kontextu (v počátečním nebo dalším vzdělávání, ve škole nebo v podniku, v zahraničí, formou odborné praxe, stáže apod.);
- jednotkách výsledků učení (vydělených částí kvalifikací), které popisují očekávané výsledky učení. Jednotky mohou být hodnoceny, validovány<sup>3</sup> a uznávány;
- bodech ECVET, které poskytují dodatečné informace o jednotkách a kvalifikacích v číselné podobě;
- kreditu, který je udělen za ohodnocené a dokumentované výsledky učení žáka. Kredity mohou být přenášeny do jiného vzdělávacího kontextu a shromažďovány za účelem dosažení kvalifikace na základě standardů kvalifikací a směrnic existujících v jednotlivých zúčastněných zemích;
- **vzájemné důvěře a partnerství mezi zúčastněnými organizacemi**, která je formálně vyjádřena dohodou.

V počátečním odborném vzdělávání v SOŠ a SOU je ECVET především nástrojem pro mobilitu žáků, která jim umožňuje získat nové pracovní zkušenosti, znalosti a dovednosti. Dalším přínosem ECVET je podpora kvality odborného vzdělávání a zvýšení motivace žáků ke vzdělávání a práci v oboru.

### Co je mobilita?

Pojmem mobilita se označuje možnost realizovat část studia na jiné škole nebo v reálném pracovním prostředí (v podniku). Jejím prostřednictvím si žáci ověřují své odborné znalosti, dovednosti a osobní kompetence v nových, reálných podmínkách a získávají nové znalosti a zejména dovednosti. V případě zahraniční mobility si prohlubují také jazykové znalosti, získávají nové kulturní vědomosti a učí se interkulturnímu chování a toleranci.

**Mobilita nenahrazuje základní odborné vzdělávání – výuku ve škole podle ŠVP (školní vzdělávací program), ale doplňuje ji.** Pro žáka představuje určitou nadstavbu v přípravě na povolání, kterou může formálně doložit.

Mobilita se od běžné odborné praxe nebo odborného výcviku liší tím, že zprostředkovává nové znalosti, dovednosti a osobní kompetence nad rámec příslušného RVP nebo ŠVP (tzn., že určitým způsobem rozšiřuje

<sup>1</sup> Příručka Modulární projektování školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání byla vytvořena v rámci národního projektu Kurikulum S - Podpora plošného zavádění školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání, který realizuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ve spolupráci s Národním ústavem odborného vzdělávání a s finanční podporou Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR. [www.kurikulum.nuov.cz](http://www.kurikulum.nuov.cz)

<sup>2</sup> Podrobnější informace viz [www.ecvet.cz](http://www.ecvet.cz)

<sup>3</sup> Validace výsledků učení je potvrzení, že dané ohodnocené výsledky učení, jichž učící se dosáhl, odpovídají specifickým výsledkům, které mohou být požadovány pro udělení jednotky nebo kvalifikace.



základní výuku podle ŠVP). Realizuje se podle samostatného vzdělávacího programu (vzdělávacího modulu), její výsledky jsou samostatně ověřovány a hodnoceny.

Mobilita probíhá na základě dohody o učení a podmínkách realizace studijního pobytu mezi domácí (vysílající) institucí – školou, hostitelskou institucí (školou, podnikem) a učícím se (žákem).

Projekt ECVET umožňuje, aby se mobilita v počátečním odborném vzdělávání nezaměřovala pouze na zahraniční studijní pobyty, ale realizovala se také v rámci ČR – mezi školou a podnikem i mezi školami navzájem. Studijních pobytů (stáží) a odborné praxe se mohou účastnit jak žáci, tak učitelé.

Druhy mobility:

| Prostředí         | Zapojené instituce                                     | Cílová skupina |
|-------------------|--------------------------------------------------------|----------------|
| Domácí v rámci ČR | Škola ( <i>domácí</i> ) – škola ( <i>hostitelská</i> ) | Žáci, učitelé  |
|                   | Škola – podnik                                         | žáci, učitelé  |
| Zahraniční        | Škola – škola – zprostředkovaně podnik                 | žáci, učitelé  |
|                   | Škola – podnik                                         | žáci, učitelé  |

#### Domácí mobilita

▪ **Škola – jiná střední škola, popř. vysoká škola obdobného zaměření**

*Cílem je umožnit žákům získat nové dovednosti ve studovaném oboru*, např. pracovat na jiných nebo modernějších typech strojů a zařízení se specializovaným SW, seznámit se prakticky s technologiemi, pro které hostitelská škola má na rozdíl od vysílající (domácí) školy vybavení, jejich osvojení nabízí v rámci dalšího vzdělávání, apod. V případě spolupráce s vysokou školou je cílem zapojit žáky do vědeckovýzkumné činnosti, což je vhodné zejména pro podporu nadaných žáků a pro učitele.

Vzdělávání se realizuje formou stáže v prostředí hostitelské školy (školní dílny, laboratoře a jiné odborné učebny, školní zařízení pro praktické vyučování – např. zahrady, statek, poloprovoz), popř. zcela nebo částečně v podniku, který je sociálním partnerem hostitelské školy.

Vytváří se tak prostředí pro další aktivity středních odborných škol, které mohou vhodně využít svůj personální a materiální potenciál pro pomoc jiným školám. Vzdělávací nabídka vychází z oborů vzdělání nebo z profilace ŠVP, které hostitelská škola vyučuje, jejích materiálních, personálních a dalších podmínek (např. ubytovacích a stravovacích). Mělo by jít vždy o „vzdělávací nadstandard“ – nemá smysl nabízet výuku základního učiva, kterou si každá škola běžně zajišťuje sama.

▪ **Škola – podnik**

Cílem je umožnit žákům ověřit si, prohloubit a rozšířit osvojené kompetence v reálném pracovním, popř. vědeckovýzkumném prostředí o *nové znalosti a dovednosti a seznámit se prakticky se světem práce*.

Může se realizovat buď v rámci odborného výcviku a odborné praxe, při které žáci vykonávají pod odborným dohledem instruktora samostatně komplexní pracovní činnosti, nebo formou individuální stáže na pracovišti (-ích) firmy. Jedná se např. o obsluhu strojů a zařízení, kterými škola běžně nedisponuje, o řízení výroby nebo provozu, o poznání nových technologií, ale může jít také o zapojení žáka do podnikového projektu, stáž za účelem žakovské odborné činnosti, zpracování maturitní práce nebo samostatné odborné práce žáků oborů vzdělání s výučním listem. Podobně jako v předchozím případě by se vždy mělo jednat o to, aby žáci získali nové pracovní kompetence (znalosti, dovednosti a zkušenosti), nikoli o osvojování základního povinného učiva. (Kromě toho se výcvik v rámci mobility uskutečňuje na rozdíl od standardního odborného výcviku nebo učební či odborné praxe jako jednorázová vzdělávací aktivita v omezeném časovém rozsahu – 1, maximálně 3 týdny.)

#### Zahraniční mobilita

▪ **Škola – jiná škola – podnik**

Cílem je umožnit žákům ověřit si své odborné kompetence, jazykové dovednosti a personální kompetence (adaptabilitu, komunikativnost a samostatnost, kreativitu) v kulturně a profesně odlišném prostředí a získat nové pracovní poznatky, zkušenosti a dovednosti. Realizuje se formou stáže v prostředí hostitelské školy, může probíhat také zcela nebo částečně v podniku.

**Obsah stáží v rámci mobility se váže na obor vzdělání, popř. na profesní** (tj. dílčí kvalifikaci podle původního znění zákona o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) **kvalifikaci, která s tímto oborem souvisí**. Je vymezen dvěma dokumenty: Jednotkou výsledků učení a vzdělávacím modulem.

## 2. JEDNOTKA VÝSLEDKŮ UČENÍ

**Jednotka výsledků učení (dále Jednotka) je určitá část kvalifikace.** Tvoří ji ucelený soubor znalostí, dovedností a kompetencí<sup>4</sup>, které lze hodnotit a validovat. Vypovídá o tom, k výkonu kterých činností příslušné kvalifikace učení směřuje, jaké se předpokládají výsledky učení a jakým způsobem budou tyto výsledky ověřeny a hodnoceny. Má tedy charakter standardu.

Jednotka může být specifická pro jednu kvalifikaci, nebo společná pro více kvalifikací. Jednotky lze shromažďovat podle požadavků pro dosažení určité kvalifikace. Tzn., že kvalifikace se skládá z více jednotek.

**Každá jednotka může být ohodnocena počtem bodů, které vyjadřují její váhu v rámci kvalifikace.** V systému ECVET se tedy nejprve přidělují body kvalifikaci jako celku a následně jednotlivým jednotkám (v tomto směru se bude systém ECVET ještě dále rozpracovávat, a to ve vazbě na Národní soustavu kvalifikací). U kvalifikací, pro které nejsou stanoveny body, je lze stanovit odhadem podle významnosti jednotky pro danou kvalifikaci a uplatnění na trhu práce. V počátečním vzdělávání se body stanoví odhadem podle významnosti pro daný obor vzdělání (pro dosažení nebo „překročení“ vzdělání vymezeného příslušným RVP) a pro uplatnění žáka na trhu práce; v podstatě se bude jednat o malý počet bodů. Využívání systému bodového ohodnocení je dobrovolné. Bude záležet na dohodě obou institucí a možnostech pro uplatnění bodů v praxi.

V systému ECVET jsou jednotky výsledků učení nástrojem pro přenositelnost a uznání výsledků dosažených v různém prostředí. Učící se je tedy může získat různým způsobem – formálním nebo neformálním a informálním vzděláváním, doma i v zahraničí.

**Učení vymezené formou jednotky se realizuje na základě vzdělávacích modulů.**

Jednotku tedy nelze zaměňovat za složku formálního vzdělávacího programu, např. za vzdělávací modul nebo učební osnovu školního vzdělávacího programu.

**Vymezení jednotky výsledků učení a její popis**

Jednotku pro účely mobility v počátečním odborném vzdělávání vymezuje zpravidla navrhovatel (hostitelská instituce) na základě oboru/-ů vzdělání nebo kvalifikací, ke kterým se bude jednotka vztahovat. Vychází přitom ze svých podmínek a možností (zejména pro výuku praktických dovedností). Může ji však navrhnout i domácí škola ve spolupráci se sociálním partnerem, který ji bude realizovat.

Doporučený postup:

- Nejprve stanovíme profil – zaměření dané jednotky a soubor činností (tj. část kvalifikace), ke kterým budou učící se připravováni. V případě jednotek určených pro počáteční odborné vzdělávání je třeba zvážit, jak daná jednotka navazuje na příslušný obor vzdělání vymezený RVP (profil absolventa a odborné obsahové okruhy v RVP), v čem jej doplňuje a rozšiřuje, co nového se žáci naučí. Již v této etapě je třeba zvažovat, jaké nároky budou kladeny na její realizaci (časové, organizační, materiální, personální).
- Poté zpracujeme soubor očekávaných výsledků učení, kritéria pro jejich ověření a hodnocení.
- Výpracujeme popis jednotky výsledků učení.
- Na základě popisu jednotky výsledků učení, nebo několika jednotek, stanovíme vzdělávací rámec pro její dosažení formou vzdělávacího modulu.

Popis jednotky výsledků učení

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky                                                 | Stručný a výstižný název umožňující rámcovou identifikaci jednotky; <i>nejlépe vycházející z okruhu zahrnutých činností (vyjadřující příslušnou část kvalifikace).</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Název kvalifikace/oboru vzdělání, k němuž se jednotka vztahuje | <p>Kód a název příslušného oboru (oborů) vzdělání, popř. profesní kvalifikace.</p> <p><i>Kód a název oborů vzdělání musí odpovídat oborům uváděným v Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Jednotky připravujeme k novým oborům vzdělání uvedeným v Nařízení a v souladu s příslušnými RVP, nikoli k odbíhajícím oborům vzdělání.</i></p> <p><i>Pokud se jednotka vztahuje pouze k části oboru vzdělání, např. pouze k některému z povolání nebo oblasti činností (odbornému zaměření), pro které obor vzdělání připravuje, uvedeme to v závorce; např. 65-51-H/01Kuchař-číšník (zaměření kuchař)</i></p> <p><i>Obory vzdělání uvádíme jako pouhý výčet bez nadpisů označujících jejich kategorii. Terminologie musí být v souladu se školským zákonem.</i></p> <p><i>Profesní kvalifikace viz <a href="http://www.narodni-kvalifikace.cz">www.narodni-kvalifikace.cz</a></i></p>                           |
| Úroveň kvalifikace podle EQF <sup>5</sup>                      | <p>Číselná hodnota.</p> <p><i>Pokud se jednotka vztahuje k oboru poskytujícímu střední vzdělání s výučním listem, je uvedena hodnota 3. Pro obor poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou je uvedena hodnota 4.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                        | <p>Výčet požadovaných činností, znalostí, dovedností a dalších kompetencí (pokud nejsou implicitně vyjádřeny v popisu některé činnosti).</p> <p><i>Výsledky učení zde vyjadřují to, co jedinec musí znát, čemu musí rozumět, co musí být schopen vykonávat, jaké jiné schopnosti se požadují pro tuto část kvalifikace.</i></p> <p><i>Výsledky je třeba popsat tak, aby byly konkrétní, jednoznačně srozumitelné, ověřitelné a hodnotitelné, přiměřené žákům. Výsledky uvádíme obecněji, nikoli jako dílčí znalosti nebo dovednosti (dílčí jednotlivosti – postupy, operace aj.). Vyjadřujeme je buď pomocí aktivního slovesa (3. os. jednotného čísla), nebo neurčitou formou slovesa (infinitivem). Pozor na to, aby používaná slovesa vyjadřovala výsledek, co je absolvent schopen dělat, nikoli cíl (co žák bude umět); viz Metodika tvorby ŠVP SOŠ a SOU.</i></p> <p><i>Popis koresponduje s částí „Předpokládané výsledky výuky“ v odpovídajícím vzdělávacím modulu.</i></p> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení         | <p>Ke každému výsledku učení uvedeme kritérium pro jeho ověření (co se bude ověřovat a hodnotit) a způsob jeho ověření (jak).</p> <p><i>Popis koresponduje s částí „Kritéria hodnocení výsledků výuky“ v odpovídajícím vzdělávacím modulu.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                 | <p>Číselná hodnota.</p> <p><i>Jednotný přístup při používání bodů ECVET umožňuje konvence, podle níž bude výsledkům učení, jichž má být podle očekávání dosaženo během jednoho roku formálního celodenního odborného vzdělávání, přiděleno 60 bodů. Protože jednotky učení pro mobilitu žáků nebudou vyžadovat výuku v rozsahu školního roku, ale 1–2, výjimečně až 3 týdnů, bude počet přidělených bodů poměrně malý. Při stanovení počtu bodů záleží na významu a rozsahu jednotky výsledků vzhledem k příslušné kvalifikaci, resp. oboru vzdělání, náročnosti na dosažení plánovaných výsledků a uplatnění na trhu práce. Body, pokud budou navrženy, budou stanoveny kvalifikovaným odhadem. <b>Stanovení bodů není nezbytně nutné.</b></i></p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| Doba platnosti jednotky                                        | <p>Doba bude stanovena pouze v případě, že je to z nějakého důvodu nutné, např. z důvodu technologického vývoje, modernizace strojového vybavení hostitelské instituce, nebo předpokládaných změn v kvalifikaci.</p> <p>Je však možné z důvodů evidence většího počtu jednotek uvádět datum jejího zavedení (platnost od).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

3. VZDĚLÁVACÍ MODUL

Vzdělávací modul má v systému ECVET charakter učebního dokumentu, podle kterého se uskutečňuje vzdělávání za účelem dosažení příslušné jednotky výsledků učení nebo několika souvisejících jednotek.

Vzdělávací modul se zpracovává v návaznosti na jednotku výsledků učení, přičemž jeden modul může zahrnovat několik jednotek.

Struktura vzdělávacího modulu ECVET a postup jeho zpracování jsou obdobné jako v případě vzdělávacích modulů pro ŠVP (viz kapitola 1 v publikaci Modulární projektování školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání); odchylky v popisu modulu jsou nepatrné a souvisejí s účelem vzdělávacího modulu. Vzhledem k cílům mobility mají tyto **vzdělávací moduly výrazně činnostní pojetí** (podíl teoretického a praktického učení musí činit přibližně 1:2).

Popis vzdělávacího modulu

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název modulu                              | Je tvořen několika slovy, která jako celek naznačují cíl a obsah modulu. Název by měl být výstižný a stručný.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Kód modulu                                | <p>Měl by umožnit snadnou a rychlou identifikaci modulu.</p> <p><i>Doporučujeme tuto strukturu kódu:</i></p> <p><i>Dvojcísli označující skupinu oborů vzdělání (41 = zemědělství), pro kterou je modul určen, zkratku názvu modulu na tři písmena, dvoj/trojčísli označující pořadí modulu. Např. 41 – JKK-001 (JKK=Jezdec klusáckých dostihových koní). Pokud je modul určen pro více skupin oborů vzdělání, zpracovatel zváží nutnost označení i dalších skupin (podle významu modulu jednotky výsledků učení pro další skupinu).</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Počet kreditů                             | <p>Číselná hodnota, která je dána související jednotkou (všemi příslušnými jednotkami) výsledků učení.</p> <p><i>Využívání systému bodového ohodnocení je dobrovolné. Bude záležet na dohodě obou institucí a možnostech pro uplatnění bodů v praxi.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hodinová dotace*                          | <p>Číselná hodnota, která vyjadřuje předpokládaný počet výukových hodin nutných pro dosažení výsledků učení stanovených jednotkou.</p> <p>Kromě celkového počtu hodin se uvádějí také předpokládané počty hodin teoretické a praktické výuky (nebo teoreticko-praktické, bude-li osvojování teorie probíhat v rámci praktického vyučování), pro závěrečnou zkoušku, popř. pro exkurze. Největší podíl musí mít praktická výuka.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení      | Postačí rámcové vymezení požadované úrovně vstupních kompetencí (odborných vědomostí a dovedností), které jsou nezbytným předpokladem úspěšného zvládnutí modulu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Platnost modulu                           | Vyjadřuje datum, od kterého modul platí.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu     | <p>Vysvětluje, proč má účastník modul absolvovat, jaký význam má absolvování modulu pro získání kvalifikace (pro vzdělávání v daném oboru či oborech vzdělání) nebo pro jeho uplatnění v praxi.</p> <p>Anotace je formulována v „jazyce učitele“, tzn., že popisuje to, oč budou vzdělavatelé při výuce usilovat včetně rozvíjení osobních schopností, postojů a hodnotových orientací souvisejících s odbornou přípravou.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Předpokládané výsledky výuky (vzdělávání) | <p>Jsou formulovány jako výčet znalostí, dovedností a jiných schopností, kterými bude úspěšný absolvent modulu po jeho ukončení disponovat.</p> <p>Musí být stanoveny jako reálné, konkrétní, jednoznačné, kontrolovatelné, konzistentní atd. a musí korespondovat s výsledky učení příslušné jednotky (jednotek).</p> <p><i>Těžiště a významný podíl musí tvořit dovednosti (dovednosti kognitivní – používání logického, intuitivního a tvůrčího myšlení, a praktické zahrnující manuální zručnost a používání metod, materiálů, nástrojů a přístrojů).</i></p> <p><i>Výsledky vyjadřujeme obdobně jako v jednotce výsledků učení a ve ŠVP.</i></p> <p><i>Měly by být formulovány tak, aby žák i případní další uživatelé získali po jejich přečtení konkrétní a velmi obdobnou představu. Dbáme na přiměřenost rozsahu uváděných výsledků a určitou míru obecnosti.</i></p> <p><i>V dobře formulovaném výsledku výuky je pro vyučujícího obsažena i základní informace o žádoucích postupech výuky.</i></p> |



|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Učivo modulu                      | Zahrnuje výčet témat, která jsou nezbytná pro zvládnutí stanovených cílů modulu, tedy pro vytvoření kompetencí uvedených v cílech.<br><i>Obsah modulu koresponduje s předpokládanými výsledky modulu, které uvádí do širšího kontextu.</i><br><i>Obsah může, ale nemusí být členěn ve vztahu k jednotlivým výsledkům.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Doporučené postupy (metody) výuky | Stručný popis doporučených postupů výuky – metod, forem a dalších prostředků, který slouží vyučujícím jako inspirace.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Způsob ukončení modulu            | Popis způsobu, kterým se bude realizovat hodnocení plánovaných výsledků.<br>Vzdělávací modul bude ukončen závěrečnou zkouškou a hodnocením „splnil – nesplnil“.<br>Uvede se, jakou formu bude mít závěrečná zkouška, popř. jakým způsobem bude zkouška probíhat.<br><i>Zpravidla půjde o praktickou zkoušku, případně doplněnou testem znalostí. Může to být také samostatná práce s obhajobou (např. projekt), která má část návrhovou a část realizační a obhajobu práce. Práci může vypracovat i několik žáků s přesně vymezeným podílem na práci.</i><br><i>V některých případech může být uvedeno více způsobů ukončení, každý z těchto způsobů se bude vázat na konkrétní výsledek výuky.</i><br><i>Způsob ukončení a kritéria hodnocení musí korespondovat jak s výsledky vzdělávání, tak s postupy a kritérii hodnocení v jednotce výsledků učení.</i> |
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | Pro každý výsledek výuky modulu budou uvedena kritéria, na jejichž základě bude hodnocen výkon žáka.<br>Pokud se ověřování výsledků učení bude provádět několika způsoby (zkouška bude mít několik částí nebo forem), je nutné stanovit také kritérium pro souhrnné hodnocení.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

\* Za optimální celkový rozsah modulu se doporučuje 32 hodin. Školský zákon umožňuje organizovat praktické vyučování (odborný výcvik a odbornou praxi) v rozsahu až 40 hodin týdně, aby jeho délka a pracovní doba žáků odpovídaly pracovní době v podniku. Již nyní je obvyklé, že odborný výcvik na pracovištích firem probíhá v rozsahu 35 hodin týdně.

Pokud se týká vzdělávání v rámci mobility, předpokládá se, že jeho délka bude jeden až tři týdny a bude se realizovat vcelku. Tzn., že počet hodin výuky týdně bude 32–40 hodin včetně závěrečného hodnocení. Při plánování časového rozsahu doporučujeme vzít v úvahu organizaci vzdělávání a počet hodin výuky denně.

#### Vazba vzdělávacích modulů na ŠVP

Vzdělávací moduly pro podporu mobility žáků se mohou stát součástí školních vzdělávacích programů domácích škol. Záleží na strategii školy a jejich možnostech pro realizaci mobility žáků, např. na tom, zda mobilita bude pravidelnou součástí vzdělávání, nebo bude zajišťována spíše příležitostně, zda se bude týkat všech žáků, nebo jenom některých. Zařazení mobility do ŠVP uvedeme v části Charakteristika vzdělávacího programu nebo v části Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP. Součástí ŠVP mohou být i vzdělávací moduly, s nimiž domácí škola dlouhodoběji počítá.

Úspěšné absolvování vzdělávacího modulu může domácí škola, po jejich validaci a uznání, zohlednit i v hodnocení žáka v některém příbuzném vyučovacím předmětu.

#### Doklady o absolvování vzdělávacího modulu

Absolventovi, který úspěšně ukončil vzdělávací modul, vystaví hostitelská instituce „osobní záznam“, ve kterém uvede mimo jiné i výsledky, kterých absolvent dosáhl. Osobní záznam je podkladem pro validaci a uznání výsledků domácí školou.

Kromě osobního záznamu může absolvent obdržet i další doklady, např. speciální certifikát domácí a hostitelské školy (viz kapitola 1.1 – certifikované moduly v publikaci Modulární projektování školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání), v případě zahraniční mobility dokument Europass-mobilita (viz [www.europass.cz](http://www.europass.cz)).

#### 4. VYBRANÉ POJMY

**Dohoda o učení** je písemná smlouva mezi domácí a hostitelskou institucí a mezi oběma institucemi a učícím se o podmínkách mobility, jejím obsahu, očekávaných výsledcích učení, validaci a uznání výsledků, kterých učící se dosáhne (dosáhnou).

**Domácí instituce** – škola vysílající učící se na stáž. Validuje a uznává výsledky učení, kterých učící se v rámci mobility dosáhl.

**ECVET** (European Credit System for Vocational Education and Training) – Evropský systém kreditů pro odborné vzdělávání a přípravu. Nástroj na podporu celoživotního učení, mobility žáků a dalších učících se v rámci Evropy a flexibility vzdělávacích cest k získání kvalifikace.

**EQF** (The European Qualifications Framework for Lifelong Learning) – Evropský rámec kvalifikací pro celoživotní učení (ERK) je společný evropský referenční rámec, který propojuje systémy kvalifikací v jednotlivých zemích a používá se jako pomůcka ke srovnání, aby kvalifikace v různých zemích a systémech v Evropě byly přehlednější a srozumitelnější. Cílem je podporovat mobilitu občanů mezi zeměmi a usnadnit jim celoživotní učení. ([www.eqf.cz](http://www.eqf.cz))

**Hodnocení výsledků učení** – Ověřování a hodnocení výsledků učení provádí hostitelská instituce, která uskutečňuje vzdělávání v rámci mobility. Hodnocení se uskutečňuje podle kritérií a postupů stanovených v jednotce výsledků učení a vzdělávacím modulu. Na základě výsledku hodnocení je učícímu se přidělen kredit. Dosažené výsledky a body ECVET jsou absolventovi zapsány do osobního záznamu. Na jejich základě provede domácí instituce validaci a uznání výsledků.

**Hostitelská instituce** – škola nebo podnik realizující vzdělávání (stáž) jiných učících se. Vytváří vzdělávací nabídku, zpracovává příslušné dokumenty (vzdělávací moduly, popisy jednotek výsledků učení, učební texty a jiné pomůcky), realizuje vzdělávání, ověřuje a hodnotí výsledky vzdělávání učících se. Vydává učícímu se osobní záznam o splnění výsledků učení.

**Jednotka výsledků učení** je složka (část) kvalifikace. Tvoří ji ucelený soubor znalostí, dovedností a kompetencí požadovaných pro danou část kvalifikace (nebo obor vzdělání počátečního odborného vzdělávání), které lze hodnotit a validovat. Jednotka vypovídá o tom, k výkonu kterých činností příslušné kvalifikace učení směřuje, jaké se předpokládají výsledky učení a jakým způsobem budou tyto výsledky ověřeny a hodnoceny. Podíl jednotky ve vztahu k celkové kvalifikaci je vyjádřen body.

Jednotka může být specifická pro jednu kvalifikaci, nebo společná pro více kvalifikací. Kvalifikace zahrnuje celý soubor jednotek. Jednotky lze shromažďovat podle požadavků pro dosažení kvalifikace. Jednotky mohou být realizovány v různém učebním prostředí.

V systému ECVET jsou jednotky výsledků učení nástrojem pro přenositelnost a uznání výsledků učení dosažených v různém prostředí.

Jednotku nelze zaměňovat za složku formálního vzdělávacího programu, např. školního vzdělávacího programu střední školy.

Učení popsané formou jednotky výsledků se realizuje na základě vzdělávacích modulů.

**Kredit** může být bodové ohodnocení. vyučovacím předmětu nebo vzdělávacího modulu, které vyjadřuje váhu daného předmětu nebo vzdělávacího modulu v celkovém systému vzdělávacího programu. V systému ECVET vyjadřuje váhu vzdělávacího modulu a příslušné jednotky výsledků učení pro dosažení kvalifikace. Kreditový systém spočívá na uznatelnosti a přenositelnosti získaných kreditů do jiných kontextů. V ČR se v současnosti využívá ve vysokoškolském a vyšším odborném vzdělávání. V souvislosti s ECVET mobilitami může kredit nabývat významu přidáné hodnoty; získaných, tj. naučených znalostí, dovedností a kompetencí.“

**Mobilita** je jedna z forem vzdělávání umožňujících učícím se získat znalosti, dovednosti a další kompetence vztahující se k určité kvalifikaci nebo – v počátečním odborném vzdělávání – ke studovanému oboru vzdělání. Realizuje se v jiném učebním prostředí než v domácí (mateřské) vzdělávací instituci.

**Modul** – Vzdělávací modul je relativně ucelená část vzdělávání (vzdělávací jednotka), která má jasně definované vzdělávací cíle, obsah a výstupy včetně jejich ověření a hodnocení. Proto může existovat buď samostatně jako uza-  
vřený vzdělávací celek, nebo jako různě rozsáhlá ucelená část vzdělávacího programu. Jeden a tentýž modul může být použit v různých vzdělávacích programech. V systému ECVET je vzdělávací modul dokumentem, podle kterého se uskutečňuje vzdělávání (výuka).

**Osobní záznam** je dokument, kterým hostitelská instituce stvrzuje učícímu se výsledky učení, kterých dosáhl, a udě-  
luje mu kredit. Na základě tohoto osobního záznamu domácí instituce validuje a uznává dosažené výsledky. Formu  
osobního záznamu si určí vystavovatel. Osobní záznam by měl obsahovat název a adresu instituce, která jej vystavila,  
jméno a příjmení učícího se, popř. datum narození, výčet dosažených výsledků vzdělávání, způsob ověření a potvrzení  
úspěšnosti učícího se, datum vystavení, podpis oprávněného zástupce hostitelské instituce, razítko, potvrzení validace  
a uznání domácí institucí.

**Uznání výsledků učení**, kterých učící se dosáhl, provádí domácí instituce na základě validace výsledků učení uvede-  
ných v osobním záznamu učícího se. Toto uznání je předpokladem pro udělení jednotek a s nimi spojených bodů ECVET  
v souladu s nastavenými pravidly, popřípadě pro vystavení speciálního certifikátu. V počátečním vzdělávání mohou být  
uznané výsledky učení zohledněny v klasifikaci žáka z příbuzného předmětu, např. odborného výcviku.

**Validace výsledků učení** je potvrzení, že dané ohodnocené výsledky učení, jichž učící se dosáhl, odpovídají specifi-  
kým výsledkům, které mohou být požadovány pro udělení jednotky nebo kvalifikace.

## LITERATURA

Kalhous, Zd. a kol. *Školní didaktika*. Portál. Praha 2002. ISBN 80-7178-253-X.

Kašparová, J. a kol. *Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU*. NÚOV. Praha 2007.  
ISBN 978-80-85118-12-4.

Kašparová, J. a kol. *Modulární projektování školních vzdělávacích programů v odborném vzdělávání*. NÚV.  
Praha 2012. ISBN 978-80-87063-92-7

Kolář, Z., Šikulová, R. *Hodnocení žáků*. Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2834-6.

*ECVET pro geografické mobility*, uživatelská příručka II., EK 2011, NÚV 2011

*Lépe poznáváme ECVET, otázky a odpovědi*. EK 2010, NÚOV 2010

Zákon č. 561 / 2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)  
v pozdějším znění.

[www.europa.eu](http://www.europa.eu)

[www.ec.europa.eu/dgs/education-culture](http://www.ec.europa.eu/dgs/education-culture)

[www.ecvet.cz](http://www.ecvet.cz)

[www.eqf.cz](http://www.eqf.cz)

[www.nuov.cz/vzdelavani](http://www.nuov.cz/vzdelavani)

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

[www.europass.cz](http://www.europass.cz)



Příklady vzdělávacích modulů ECVET a jednotek výsledků učení

1. Práce s modelovací hmotou

Popis vzdělávacího modulu

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název modulu                          | Práce s modelovací hmotou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kód modulu                            | 29-65-PMH-001*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Počet kreditů                         | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Hodinová dotace                       | 33 hodin (5 hod. teoretická výuka, 23 hod. praktická výuka, 5 hod. zkouška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení  | <ul style="list-style-type: none"><li>Základní znalosti přípravy cukrářských výrobků a gastronomických moučníků.</li><li>Znalost kritických bodů HACCP a hygienických požadavků.</li><li>Manuální zručnost.</li></ul> Modul je vhodné zařadit nejdříve do druhého pololetí 2. ročníku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Platnost modulu                       | Od 1. 9. 20..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu | <p>Účastníci modulu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Naučí se připravovat modelovací hmoty z klasických a moderních surovin a polotovárů.</li><li>Osvojí si praktické dovednosti při modelování 3D a 2D ozdob.</li><li>Naučí se vhodně používat ozdoby a výrobky z modelovacích hmot při přípravě cukrářských výrobků a gastronomických moučníků.</li></ul> <p>Přidaná hodnota modulu je v rozšíření znalostí a dovedností účastníků v oblasti zhotovování cukrářských a gastronomických dekorací již během vzdělávání na SŠ. Modul podporuje rozvoj estetického citění.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Předpokládané výsledky výuky          | <p>Absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Rozlišuje jednotlivé druhy modelovacích hmot a umí je připravit.</li><li>Používá vhodné suroviny a polotovary pro přípravu hmot.</li><li>Zná vlastnosti modelovacích hmot a vhodně je využívá pro tvorbu cukrářských ozdob a výrobků.</li><li>Používá jednotlivé způsoby zpracování modelovací hmoty pro konkrétní výrobek.</li><li>Používá zručně různé nástroje, stroje, formy a jiné pomůcky.</li><li>Umí popsat, vysvětlit a prakticky aplikovat např. na dort nebo jiný cukrářský výrobek.</li><li>Umí zvolit vhodný druh dekorace pro příslušný cukrářský výrobek nebo gastronomický moučník.</li><li>Dodržuje hygienické požadavky a předpisy BOZP.</li><li>Pracuje samostatně a kreativně, uplatňuje estetická hlediska.</li><li>Dbá na kvalitu práce a minimalizaci ztrát.</li></ul> |
| Učivo modulu                          | <ul style="list-style-type: none"><li>Druhy modelovacích hmot.</li><li>Suroviny a polotovary pro přípravu modelovacích hmot.</li><li>Základní technologické postupy pro přípravu modelovacích hmot.</li><li>Skladování a uchovávání hmoty pro další použití.</li><li>Způsoby tvarování modelovacích hmot a pomůcky pro tvarování.</li><li>Způsoby barvení výrobků z modelovacích hmot.</li><li>Aplikace cukrářských modelovaných ozdob.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Doporučené postupy (metody) výuky     | <ol style="list-style-type: none"><li>Teoretická část: Výklad; samostudium odborné literatury, časopisů a dalších informačních zdrojů</li><li>Praktická část:<ul style="list-style-type: none"><li>Cvičení ve cvičné dílně.</li><li>Nácvik výtvarného ztvárnění ozdob a výrobků z modelovacích hmot.</li></ul></li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Způsob ukončení modulu**          | <ol style="list-style-type: none"><li>Písemná zkouška:<br/>Test v elektronické podobě s okamžitou zpětnou vazbou hodnotící úroveň dosažených znalostí.</li><li>Praktická zkouška:<br/>Příprava modelovací hmoty, zhotovení ozdoby podle zadání nebo vlastního návrhu, její použití pro dokončení cukrářského výrobku nebo gastronomického moučniku.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | <ol style="list-style-type: none"><li>Písemná zkouška:<br/>Max. 100 – min. 65 bodů správnosti</li><li>Praktická zkouška:<ul style="list-style-type: none"><li>Příprava a úprava surovin k technologickému zpracování, provádění výpočtů</li><li>Příprava modelovací hmoty, volba a dodržování technologického postupu</li><li>Manuální dovednost při ručním tvarování a modelování ozdob a výrobků a při práci s formami</li><li>Vytvoření návrhu ozdob a výrobků z modelovacích hmot – jeho adekvátnost účelu, vlastnosti hmoty a estetickým hlediskům (vhodnost kombinace barev a vzorů, umístění na výrobku apod.), nápaditost</li><li>Náročnost zvolené techniky a její praktické zvládnutí</li><li>Minimalizace ztrát při přípravě surovin, zpracování a použití modelovací hmoty</li><li>Estetický vzhled a vhodnost vytvořených ozdob a výrobků z modelovacích hmot</li><li>Dodržování hygienických předpisů a požadavků BOZP</li></ul></li></ol> <p>Max. 100 – min. 65 bodů<br/>CELKOVÉ HODNOCENÍ: USPĚL – NEUSPĚL<br/>Žák uspěl, pokud uspěl z obou částí zkoušky.</p> |
| Doporučená literatura             | Vlastní školní texty, obrazové předlohy, internetové zdroje (např. www.peceni.info)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Návrh vzdělávacího modulu a jednotky učení připravila Ing. Ema Baboráková ze SŠ potravinářské Smiřice.

\* Jedná se o příklad kódu, který je kódem navrhovatele modulu, tj. hostitelské školy.  
\*\* Poznámka: Modul tohoto typu může být zakončen také formou absolventské práce, která má část návrhovou a část realizační. V písemné části žák navrhne podle zadání nebo zvoleného námětu výrobek nebo ozdobu, zpracuje výkres, navrhne technologický a organizační postup, provede potřebné výpočty atd., poté návrh prakticky realizuje; součástí realizační části je prezentace a obhájení návrhu a výsledku práce. Žák je hodnocen z obou částí. Kritéria hodnocení jsou stanovena na základě kritérií uvedených v jednotce učení, lze však hodnotit i další, týkající se např. schopnosti zpracovat samostatně projekt (obsahového a formálního zpracování projektu, jeho prezentace a obhajoby).

Popis jednotky výsledků učení

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky                                                     | Práce s modelovací hmotou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání:<br>29-54-H/01 Cukrář<br>29-53-H/01 Pekař<br>65-51-H/01 Kuchař-Číšník (zejména zaměření kuchař)<br>65-41-L/01 Gastronomie<br>Profesní kvalifikace Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (kód: 29-008-H) – částečně                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | <p>Absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Připravuje a upravuje suroviny pro zpracování modelovací hmoty, provádí potřebné výpočty</li><li>Připravuje a zpracovává modelovací hmotu</li><li>Volí a používá vhodný technologický postup pro zpracování modelovací hmoty</li><li>Ručně tvaruje a modeluje ozdoby a výrobky, tvaruje pomocí forem</li><li>Používá vhodné pracovní nástroje, formy a jiné pomůcky, popř. strojní zařízení</li><li>Dohotovuje a zdobí výrobky a ozdoby včetně jejich barvení</li><li>Navrhuje výrobky a ozdoby z modelovacích hmot, upravuje a aranžuje s jejich pomocí cukrářské výrobky nebo gastronomické moučníky, uplatňuje estetická hlediska</li><li>Dodržuje hygienické požadavky na zpracování, skladování a uchovávání modelovacích hmot a výrobků z nich</li><li>Dodržuje požadavky na bezpečnost práce</li><li>Jedná ekonomicky</li></ul> |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení | <p>Postupy ověření:*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vědomostní ověřovací test s předem stanoveným bodovým ohodnocením</li> <li>• praktické předvedení doplněné ústním vysvětlením</li> </ul> <p>Postupy a kritéria k jednotlivým výsledkům:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Připravuje a upravuje suroviny pro zpracování modelovací hmoty, provádí potřebné výpočty; jedná ekonomicky</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury) – <i>písemný test</i></li> <li>• Navázat potřebné množství surovin a přísad – praktické předvedení</li> <li>• Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování s minimálními ztrátami – <i>praktické předvedení</i></li> <li>• Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup – <i>písemný test, popř. slovní vyjádření při praktickém předvedení</i></li> </ul> </li> <li>2. <i>Připravuje a zpracovává modelovací hmotu</i></li> <li>3. <i>Volí a používá vhodný technologický postup pro zpracování modelovací hmoty; dodržuje požadavky na hygienu a bezpečnost práce</i></li> <li>4. <i>Používá vhodné pracovní nástroje, formy a jiné pomůcky, popř. strojní zařízení</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu dané hmoty podle charakteru výrobku a organizace výroby – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření (zdůvodnění volby), písemný test</i></li> <li>• Zvolit běžné i speciální pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení na výrobu a tvarování hmoty a zdobení výrobků v souladu s technologickým postupem; dodržovat bezpečnost práce – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření (vysvětlení výběru nebo postupu práce)</i></li> <li>• Z navážených a upravených surovin zpracovat modelovací hmotu v souladu s technologickým postupem (recepturou) v požadované kvalitě a množství (včetně barvení hmoty); dodržovat hygienické požadavky – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření</i></li> </ul> </li> <li>5. <i>Ručně tvaruje a modeluje ozdoby a výrobky, tvaruje pomocí forem</i></li> <li>6. <i>Dohotovuje a zdobí výrobky a ozdoby včetně jejich barvení</i></li> <li>7. <i>Používá vhodné pracovní nástroje, formy a jiné pomůcky, popř. strojní zařízení</i></li> <li>8. <i>Dodržuje hygienické požadavky na zpracování, skladování a uchovávání modelovacích hmot a výrobků z nich</i></li> <li>9. <i>Dodržuje požadavky na bezpečnost práce</i></li> <li>10. <i>Jedná ekonomicky</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vytvarovat a vymodelovat ozdobu nebo výrobek podle návrhu nebo účelu v požadované kvalitě, pracovat s minimálními ztrátami – praktické předvedení</li> <li>• Zvolit vhodný pracovní postup, nástroje a pomůcky – praktické předvedení a slovní vyjádření</li> <li>• Připravit si potřebné komponenty na barvení hmoty a zdobení výrobků – praktické předvedení a slovní vyjádření</li> <li>• Dohotovit a zdobit výrobek podle charakteru, technologického postupu a obvyklých pravidel – praktické předvedení</li> <li>• Uchovávat a skladovat modelovací hmotu a výrobky z ní pro další použití podle stanovených požadavků – písemný test nebo slovní vyjádření, popř. praktické předvedení</li> <li>• Dodržovat požadavky na hygienu a bezpečnost práce – praktické předvedení a slovní vyjádření</li> </ul> </li> <li>11. <i>Navrhuje výrobky a ozdoby z modelovacích hmot, upravuje a aranžuje s jejich pomocí cukrářské výrobky nebo gastronomické moučníky, uplatňuje estetická hlediska</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Navrhnout výrobek nebo ozdobu ze zpracovávané hmoty – praktické předvedení – nákres a slovní vyjádření (prezentace a obhajoba návrhu)</li> <li>• Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony – praktické předvedení a slovní vyjádření</li> <li>• Aranžovat výrobek nebo ozdobu a zhodnotit jeho estetickou úpravu – praktické předvedení a slovní vyjádření</li> </ul> </li> </ol> |
|                                                        | * Ověření může být provedeno také formou absolventské práce, která má část návrhovou a část realizační. V písemné části žák navrhne podle zadání nebo zvoleného námětu výrobek nebo ozdobu, zpracuje výkres, navrhne technologický a organizační postup, provede potřebné výpočty atd., poté návrh prakticky realizuje; součástí realizační části je prezentace a obhájení návrhu a výsledku práce. Žák je hodnocen z obou částí podle předem stanovených kritérií.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Body ECVET spojené s jednotkou                         | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Doba platnosti jednotky                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 2. Dýchování

### Popis vzdělávacího modulu

| Název modulu                         | Dýchování                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kód modulu                           | 33-Dyh-001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Počet kreditů                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Hodinové dotace                      | 40 hodin (8 hodin teoretická výuka, 20 hodin praktická, 4 hodiny exkurze, 8 hodin závěrečná zkouška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vstupní podmínky – předpoklady učení | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základní znalosti technologie výroby a vlastností dýh</li> <li>• Základní znalosti a dovednosti technologie lepení dřeva a lisování</li> <li>• Znalost předpisů BOZP a protipožární ochrany při zpracování dřeva a výroby nábytku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Platnost modulu                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Stručná anotace – cíl modulu         | Cílem modulu je rozšířit znalosti a dovednosti účastníků vzdělávání v oblasti dýchování nábytkových dílců klasickými i novými způsoby výroby. Osvojí si dovednosti ruční výroby sesazenek a dýchování v lisech. Prostřednictvím exkurzí do firem se seznámí s tradičními i netradičními způsoby výroby dýchovaných dílců. Část modulu se uskuteční ve školních dílnách, část u smluvní firmy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Předpokládané výsledky výuky         | <p>Absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozeznává kvalitativní znaky pro výběr a třídění dýh</li> <li>• ovládá pracovní postupy pro výrobu dýh</li> <li>• ovládá pracovní postupy při výrobě sesazenek</li> <li>• určuje vhodné podmínky lepení</li> <li>• připravuje lepicí směsi podle daných postupů</li> <li>• používá vhodné způsoby nánosu lepidel</li> <li>• používá vhodné nástroje, nářadí a pomůcky</li> <li>• určí vhodnost strojního zařízení</li> <li>• určí optimální nastavení parametrů jednotlivých strojů a zařízení, bezpečně je obsluhuje</li> <li>• ovládá technologické postupy dýchování</li> <li>• dodržuje stanovené postupy při výrobě</li> <li>• provádí průběžnou a výslednou kontrolu práce</li> <li>• dodržuje předpisy BOZP a protipožární prevence</li> <li>• nakládá s materiály ekonomicky a ekologicky</li> <li>• pracuje samostatně, dbá na kvalitu</li> <li>• seznámil se s informacemi o moderních postupech výroby sesazenek a dýh – samostudiem, výkladem a exkurzí</li> </ul> |
| Učivo modulu                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Doporučené postupy výuky             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teoretická příprava: Výklad (přednáška), demonstrace, samostudium odborné literatury: dýhy, rozdělení a použití sesazenek, způsoby výroby sesazenek</li> <li>2. Praktická výuka: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik ve školních dílnách: ruční výroba sesazenek</li> <li>• Odborná stáž na smluvním pracovišti – Truhlářství Jun: strojní výroba sesazenek</li> </ul> </li> <li>3. Exkurze: Dýhy Večeřa a spol. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strojní výroba sesazenek různými způsoby</li> </ul> </li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Způsob ukončení modulu               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Písemná zkouška</li> <li>2. Praktická zkouška</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | 1. Písemná zkouška:<br>Test dosažených znalostí<br>Max. 100 – min. 65 bodů<br><br>2. Praktická zkouška: <ul style="list-style-type: none"><li>• Výběr dřh a výroba sesazenky</li><li>• Lisování</li><li>• Dodržení technologických postupů</li><li>• Kvalita výrobku, dodržení zadání</li><li>• Dodržování BOZP a protipožární ochrany, ekologické nakládání s odpady</li></ul> Max. 100 – min. 65 bodů<br><br><u>Celkové hodnocení:</u> uspěl(a) – neuspěl(a)<br>Absolvent uspěl, pokud uspěl z obou částí zkoušky. |
| Doporučená literatura             | Vlastní texty školy, PowerPoint prezentace                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Návrh vzdělávacího modulu a jednotky učení připravila Ing. Zdeňka Brücknerová ze SOŠ a SOU stavební Brno – Bosonohy.

Popis jednotky výsledků učení

| Název jednotky                                                   | Dýchování                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název kvalifikace – oboru vzdělání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: <ul style="list-style-type: none"><li>• 33-56-H/01 Truhlář</li><li>• 82-51-H/02 Umělecký truhlář a řezbář</li><li>• 33-42-M/01 Nábytkářská a dřevařská výroba</li><li>• 33- 42-L/ 52 Dřevařská a nábytkářská výroba</li><li>• 82-51-L/02 Uměleckořemeslné zpracování dřeva</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                     | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                          | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>• volí vhodný druh dřeviny a jakostní požadavky</li><li>• zvolí vhodné dýhy</li><li>• plánuje postup výroby sesazenky</li><li>• samostatně zhotoví sesazenky</li><li>• připraví vhodnou lepicí směs</li><li>• nanese lepicí směs, složí soubor</li><li>• připraví strojní zařízení, vloží soubor a uzavře mechanický lis</li><li>• provede kontrolu a případné opravy dílce, připraví dílec k formátování</li><li>• při práci dodržuje zásady bezpečnosti práce a protipožární ochrany</li><li>• dodržuje technologické postupy</li><li>• pracuje samostatně a odpovědně</li><li>• dbá na kvalitu své práce, uplatňuje ekonomická a ekologická hlediska</li></ul>                                   |
| Postupy a kritéria pro hodnocení výsledků učení                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• výběr materiálů – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření</i> (zdůvodnění výběru), <i>písemný test</i></li><li>• výroba sesazenky – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření</i> (zdůvodnění postupu), <i>písemný test</i></li><li>• lisování za studena – <i>písemný test, praktické předvedení</i></li><li>• dokončení, kontrola vzhledu, rozměrů a kvality – <i>praktické předvedení a slovní vyjádření</i></li><li>• dodržení zadání úkolu</li><li>• vzhled a kvalita výrobku</li><li>• dodržení technologických postupů a technických podmínek</li><li>• používání vhodných nástrojů, pomůcek, strojů a zařízení</li><li>• dodržování zásad BOZP a požární ochrany při praktické zkoušce</li></ul> |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                   | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Doba platnosti jednotky                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

3. Pěstování léčivých rostlin

Popis vzdělávacího modulu

| Název modulu                          | Pěstování léčivých rostlin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kód modulu                            | 41-PLR-001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Počet kreditů                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hodinová dotace                       | 33 hodin (10 hodin teoretické výuky, 15 hodin praktického vyučování, 6 hodin exkurze, 2 hodiny závěrečné zkoušky)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení  | Vstupní kompetence žáka: <ul style="list-style-type: none"><li>• znalost biologie rostlin</li><li>• znalost půdních a klimatických podmínek</li><li>• znalost zákonitostí ekologického zemědělství a pravidel rostlinné produkce v ekologickém zemědělství</li><li>• znalost obecných zásad agrotechniky (příprava půdy, hojení, množení, kultivace, závlaha, ochrana rostlin, sklizeň)</li><li>• znalost kritických bodů HACCP</li><li>• znalost hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů</li><li>• schopnost aplikovat teoretické znalosti do praxe</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Platnost modulu                       | Od 1. 3. 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu | Modul rozšíří odborné kompetence žáků a jejich kvalifikaci o specializované činnosti v oblasti pěstování léčivých rostlin. Žáci se seznámí s problematikou pěstování a sběru léčivých rostlin. Naučí se rozpoznávat léčivé rostliny, seznámí se s možnostmi jejich pěstování, způsoby sběru a následného zpracování. Seznámí se s využíváním našich léčivých rostlin ve farmacii, kosmetice a potravinářství.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Předpokládané výsledky výuky          | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí význam léčivých rostlin a jejich využití (dále LR)</li><li>• orientuje se v současné situaci v pěstování LR</li><li>• zná základní druhy sbíraných a pěstovaných LR</li><li>• rozlišuje sbírané části LR</li><li>• rozlišuje primární a sekundární látky v LR</li><li>• dovede rozdělit drogy podle účinku</li><li>• ovládá technologické postupy pěstování vybraných druhů LR</li><li>• správně vyhodnotí vhodné biologické, půdní a klimatické podmínky pro pěstování LR</li><li>• charakterizuje pěstování LR v podmínkách ekologického zemědělství</li><li>• prakticky připraví záhon pro výsev či výsadbu LR</li><li>• ošetřuje LR v průběhu vegetace</li><li>• dodržuje zásady správného sběru a sklizně jednotlivých částí LR</li><li>• dodržuje zásady správného sušení a skladování LR</li><li>• vede evidenci pěstovaných LR</li><li>• ekonomicky vyhodnotí nároky na pěstování LR</li><li>• ovládá různé způsoby přípravy čajů z LR</li><li>• prakticky připraví nálev, odvar, macarát</li><li>• dodržuje hygienické požadavky a předpisy BOZP a požární prevence</li><li>• orientuje se v nabídce literatury o LR</li></ul> |
| Učivo modulu                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• vývoj a současný stav pěstování léčivých rostlin ve světě a v ČR</li><li>• charakteristika LR</li><li>• hlavní oblasti a způsob využití LR</li><li>• nejběžnější sbírané druhy LR</li><li>• půdní a klimatické podmínky pro pěstování LR</li><li>• biologické podmínky pěstování LR</li><li>• ekonomika pěstování LR</li><li>• sběr, sušení, úprava a skladování LR</li><li>• způsoby přípravy a užívání čajů</li><li>• technologie pěstování vybraných druhů LR</li><li>• pěstování LR v podmínkách ekologického zemědělství</li><li>• BOZP při práci s LR</li><li>• literatura o LR</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doporučené postupy (metody) výuky | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Teoretická výuka: odborné přednášky, DVD prezentace jednotlivých LR, názorné předvedení manipulace s LR a pomůckami pro sběr, sušení a zpracování LR, práce ve skupinách, samostudium (studium odborné literatury)</li><li>2. Praktická výuka: poznávání LR a jejich částí, manipulace s LR a pomůckami pro sběr, sušení a zpracování LR, práce na pozemku – pěstování rostlin, laboratorní cvičení, tvorba herbáře z LR</li><li>3. Exkurze:<ul style="list-style-type: none"><li>• návštěva zahrady LR při farmaceutické fakultě Univerzity Karlovy v Hradci Králové</li><li>• návštěva firmy Planta Naturalis v Markvarticích u Sobotky</li></ul></li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Způsob ukončení modulu            | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Písemná zkouška – test v elektronické podobě s okamžitou zpětnou vazbou hodnotící úroveň dosažených znalostí</li><li>2. Praktická zkouška</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Písemná zkouška z teoretických vědomostí<br/>Hodnocení: Maximum 40 bodů; úspěš při dosažení min. 25 bodů</li><li>2. Praktická zkouška<ul style="list-style-type: none"><li>• určení vzorků LR</li><li>• práce s LR (např. posouzení biologického stavu rostlin, způsobu sušení, skladování)</li><li>• příprava zadané čajové formy</li><li>• vypracování návrhu záhonu pro pěstování LR podle dispozic (pěstební podmínky, výběr rostlin)</li><li>• založení záhonu – samostatnost a správnost při provádění stanovených pracovních úkonů</li></ul><br/>Hodnocení: Maximum 60 bodů; úspěš při dosažení min. 40 bodů<br/>Celkové hodnocení: úspěš- neúspěš<br/>Absolvent úspěš, jestliže úspěš v obou částech zkoušky.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Doporučená literatura             | KORBELÁŘ, J., ENDRIS, Z. <i>Naše rostliny v lékařství</i> . 5.vyd. 1981<br>ISBN 73521-08/3108-092-81.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 1. díl</i> . 1.vyd. 1994.<br>ISBN 80-85876-02-7.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 2. díl</i> . 1.vyd. 1995.<br>ISBN 80-85876-04-3.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 3. díl</i> . 1.vyd. 1995.<br>ISBN 80-85876-14-0.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 4. díl</i> . 1.vyd. 1996.<br>ISBN 80-85876-20-5.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 5. díl</i> . 1.vyd. 1997.<br>ISBN 80-85876-32-9.<br>JANČA, J., ZENTRICH, J. A. <i>Herbář léčivých rostlin 6. díl</i> . 1.vyd. 1998.<br>ISBN 80-85876-45-0.<br>BUREŠOVÁ, K. <i>Seznamujeme se s léčivými rostlinami</i> . 2004. Chaloupky, o. p. s., školské zařízení pro zájmové a další vzdělávání<br>MITÁČEK, T. et all. <i>Pěstování léčivých rostlin v ekologickém zemědělství</i> . 2010.<br>ISBN 978-80-87371-05-3. |

Návrh vzdělávacího modulu a jednotky učení připravil Ing. Jiří Mlateček ze Střední školy a Základní školy Nové Město nad Metují.

Popis jednotky výsledků učení

| Název jednotky                                                     | Pěstování léčivých rostlin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: <ul style="list-style-type: none"><li>• 41-51-H/01 Zemědělec-farmář</li><li>• 41-44-M/01 Zahradnictví</li><li>• 41-52-E/01 Zahradnické práce</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>• zná základní druhy LR sbíraných a pěstovaných v ČR a možnosti jejich využití</li><li>• rozlišuje LR podle sbíraných částí</li><li>• dodržuje zásady správného sběru, sušení a skladování LR</li><li>• ovládá technologie pěstování vybraných druhů LR</li><li>• uplatňuje ekonomická a ekologická hlediska při pěstování LR</li><li>• vede evidenci sbíraných a pěstovaných LR</li><li>• ovládá způsoby přípravy a užívání čajů z LR</li><li>• dodržuje hygienické požadavky a předpisy BOZP a požární prevence</li><li>• pracuje s odbornou literaturou</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | Postupy a kritéria: <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakterizuje základní druhy LR, jejich využití; doloží příklady – slovní vyjádření (písemný test, ústní popis)</li><li>• Rozpozná vybrané LR podle druhu, sbírané části a použití – vizuální posouzení, slovní vyjádření</li><li>• Uvede zásady správného sběru, sušení a skladování LR, dokumentuje je na vybraných LR – slovní vyjádření, praktické předvedení</li><li>• Posoudí stav rostliny z hlediska sběru – vizuální posouzení, slovní vyjádření</li><li>• Zvolí vhodnou technologii pro pěstování vybraných LR (minimálně 3 LR) podle biologických, půdních a klimatických podmínek – slovní vyjádření</li><li>• Navrhne a realizuje založení záhonu s LR – písemné, popř. grafické vyjádření, praktické předvedení</li><li>• Posoudí stav pěstovaných LR v dané vývojové fázi, navrhne vhodné ošetření – vizuální posouzení, slovní vyjádření, popř. praktické předvedení</li><li>• Vyhodnotí ekonomické nároky na pěstování LR – slovní (písemné) vyjádření</li><li>• Zpracuje evidenci LR – písemné předvedení</li><li>• Vysvětlí rozdíl mezi čaji, popíše postup jejich přípravy, popř. předvede přípravu – slovní vyjádření, popř. praktické předvedení</li><li>• Vyhledá odbornou informaci – praktické předvedení</li></ul> |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

4. Dary řek, jezer a moří a jejich využití v české gastronomii

Popis vzdělávacího modulu

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název modulu                          | Dary řek, jezer a moří a jejich využití v české gastronomii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kód modulu                            | 65-DRJ-001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Počet kreditů                         | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Hodinová dotace                       | 30 hodin <ul style="list-style-type: none"><li>Teoretická část: 5 hodin + 1 hodina ověření znalostí testem</li><li>Praktická část: 15 hodin + 5 hodiny praktická zkouška</li><li>Exkurze: 1 den</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení  | <ul style="list-style-type: none"><li>Znalost poživatin</li><li>Znalost základních technologií přípravy pokrmů</li><li>Znalost kritických bodů HACCP, hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů</li><li>Schopnost aplikovat teoretické znalosti do praxe, pracovat samostatně i v týmu</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Platnost modulu                       | Od...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu | <ul style="list-style-type: none"><li>Účastníci modulu se seznámí se sortimentem sladkovodních a mořských ryb, korýšů a měkkýšů používaných v gastronomii (dále SŽ = studenokrevní živočichové).</li><li>Naučí se prakticky předběžnou přípravu a úpravu vybraných SŽ a základní technologie přípravy pokrmů.</li><li>Dokážou zvolit a připravit vhodnou přílohu.</li><li>Účastníci budou vedeni k humánnímu zacházení se živočichy a k dodržování hygienických požadavků, a BOZP.</li></ul> <p>Přidaná hodnota modulu je v rozšíření znalostí a dovedností účastníků v oblasti zpracování a přípravy pokrmů studenokrevných živočichů již během vzdělávání na SŠ.</p> |
| Předpokládané výsledky výuky          | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>Rozlišuje sladkovodní a mořské SŽ používané v gastronomii z hlediska biologického, gastronomického a nutričního.</li><li>Má přehled o nabídce SŽ na českém obchodním trhu</li><li>Umí popsat a prakticky provést předběžnou přípravu a úpravu vybraných SŽ.</li><li>Zná způsoby úpravy SŽ za studena i jejich tepelnou úpravu a umí je prakticky použít.</li><li>Umí zvolit vhodnou přílohu</li><li>Zná nabízený sortiment SŽ na trhu</li><li>Dodržuje humánní zacházení se SŽ</li><li>Dodržuje hygienické předpisy a BOZP</li></ul>                                                                                  |
| Učivo modulu                          | <ul style="list-style-type: none"><li>Rozdělení a charakteristika SŽ</li><li>Složení (biologická a energetická hodnota) SŽ z hlediska fyziologie výživy</li><li>Tržní druhy SŽ, polotovarů a výrobků z nich</li><li>Příprava a předběžná úprava SŽ</li><li>Zpracování za studena a tepelná úprava – vaření, dušení, pečení – zapékání, grilování, smažení.</li><li>Vhodné přílohy a doplňky</li><li>Úprava a podávání pokrmů ze SŽ.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| Doporučené postupy (metody) výuky     | Formy výuky<br>1. Teoretická část: Výklad (přednášky); skupinová práce, samostudium<br>2. Praktická část:<br>Práce v laboratorní kuchyni <ul style="list-style-type: none"><li>Individuální práce</li><li>Skupinová práce</li></ul><br>3. Exkurze: MAKRO Ostrava; Davidův mlýn; rybí sádky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Způsob ukončení modulu                | 1. Písemná zkouška:<br>Test v elektronické podobě s okamžitou zpětnou vazbou hodnotící úroveň dosažených znalostí.<br>2. Praktická zkouška:<br>Předběžná příprava, studená a tepelná úprava SŽ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | 1. Písemná zkouška:<br>Max. 100 bodů - min. 65 bodů správnosti<br>2. Praktická zkouška:<br>Kritéria: <ul style="list-style-type: none"><li>Samostatnost a věcná správnost plnění zadaných úkolů, vzhled a chuť, úprava připravených pokrmů, volba vhodné přílohy, používání správného náčiní, dodržení hygienických požadavků a BOZP.</li><li>Vysvětlení zvoleného postupu, používání správné terminologie.</li></ul><br>Max. 100 bodů - min. 65 bodů správnosti<br><u>Celkové hodnocení:</u> úspěš – neúspěš<br>Absolvent úspěš, pokud úspěš v obou částech zkoušky. |
| Doporučená literatura             | <ul style="list-style-type: none"><li>Haumaier, M., <i>Ryby a mořské plody</i>. Taubner 2005, Mnichov, Německo.</li><li>Král, J., Černodrinski, S., <i>Mistrovská kuchyně aneb jedlá krása</i>. Praha 2002. ISBN 80-7106-608-7.</li><li>Nodl, L., <i>Z moře na talíř</i>. Praha 2001. ISBN 80-902850-4-X.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |

Návrh vzdělávacího modulu a jednotky učení připravila Mgr. Petra Tesková ze Střední školy společného stravování Ostrava – Hrabůvka.

Popis jednotek výsledků učení

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky č. 1                                                | Kuchyňská úprava mořských a sladkovodních ryb                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání:<br>65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)<br>65-41-L/01 Gastronomie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>samostatně opracovává ryby v předběžné kuchyňské úpravě;</li><li>plánuje a organizuje postup práce;</li><li>volí tepelnou úpravu vybrané suroviny;</li><li>samostatně vybírá vhodné ingredience k ochucování a přípravě vybraného pokrmu;</li><li>samostatně tepelně upravuje vybranou surovinu;</li><li>ovládá práci s tepelným zařízením, používá správný inventář;</li><li>vybírá a volí vhodnou přílohu či doplněk;</li><li>samostatně servíruje připravený pokrm k degustaci</li><li>při práci dbá na hygienu – dodržuje body HACCP;</li><li>při práci dodržuje bezpečnost práce;</li><li>humánně zachází se živými rybami.</li></ul> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | Praktická příprava pokrmu podle zadání.<br>Kritéria: <ul style="list-style-type: none"><li>vhodnost volby a kombinace surovin</li><li>vhodnost volby technologického postupu, jeho dodržování</li><li>vzhled pokrmu</li><li>nápaditost přípravy a úpravy</li><li>chuť a vůně pokrmu</li><li>volba přílohy a doplňku</li><li>způsob servírování, celkový vzhled</li><li>dodržování hygienických norem a BOZP</li><li>organizace práce, samostatnost při práci</li></ul>                                                                                                                                                                                                                      |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky č. 2                                                | <b>Kuchyňská úprava korýšů a měkkýšů</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: <ul style="list-style-type: none"><li>• 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)</li><li>• 65-41-L/01 Gastronomie</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>• samostatně opracovává korýše a měkkýše v předběžné kuchyňské úpravě;</li><li>• plánuje a organizuje postup práce;</li><li>• volí tepelnou úpravu vybrané suroviny;</li><li>• samostatně vybírá vhodné ingredience k ochucování a přípravě vybraného pokrmu;</li><li>• samostatně tepelně upravuje vybranou surovinu;</li><li>• ovládá práci s tepelným zařízením, používá správný inventář;</li><li>• vybírá a volí vhodnou přílohu či doplněk;</li><li>• připravený pokrm servíruje k degustaci;</li><li>• při práci dbá na hygienu – dodržuje body HACCP;</li><li>• při práci dodržuje bezpečnost práce;</li><li>• humánně zachází se živými živočichy.</li></ul> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | Praktická příprava pokrmu podle zadání.<br>Kritéria: <ul style="list-style-type: none"><li>• vhodnost výběru a kombinace surovin</li><li>• vhodnost volby technologického postupu, jeho dodržování</li><li>• vzhled pokrmu</li><li>• nápaditost přípravy a úpravy</li><li>• chuť a vůně pokrmu</li><li>• volba přílohy a doplňku</li><li>• způsob servírování, celkový vzhled</li><li>• dodržování hygienických norem a BOZP</li><li>• organizace práce, samostatnost při práci</li></ul>                                                                                                                                                                                                                              |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Příklad specifikace jednotky učení

| Jednotka učení 2: HUMR NA BYLINKÁCH (pesto)                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Charakteristika pracovní činnosti                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Charakteristika pracovního systému |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Pracovní postup                                                                                                                                                                                                                                                             | Dovednosti / Schopnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Teorie                             | Technologické vztahy                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>1. Suroviny</b><br>Živý humr. Připravit kořenovou zeleninu, řá-píkatý celer, cibulku, bazalku, česnek, půllitr bílého vína a fenyklovou nať na ozdobu.                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• posoudí kvalitu humra;</li><li>• zná možnosti využití humra v gastronomii;</li><li>• samostatně vyhledá vhodný technologický postup;</li><li>• plánuje a organizuje postup práce;</li><li>• normuje potřebné suroviny;</li><li>• připravuje a odměřuje suroviny;</li></ul> | Normování<br><br>Receptura         | Tepelné zařízení<br><br>Inventář – ostrý nůž, široká nerezová nádoba.                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>2. Předběžná příprava</b><br>Omýt živého humra a zafixovat mu ocas (nesmí schovat pod sebe).                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• provede vhodně předběžnou úpravu;</li><li>• dodržuje bezpečnost práce</li><li>• dodržuje hygienu práce;</li></ul>                                                                                                                                                          |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b>3. Tepelná úprava</b><br>Před vložením do vroucího vývaru (zelenina, bylinky, víno) uložit humra na chvíli ještě do chladničky (z důvodu humánního přístupu – stav letargie).<br><br>Vložit do vroucího vývaru. Vařit max. 10 min. (nesmí se převařit – maso by ztuhlo). | <ul style="list-style-type: none"><li>• sleduje při tepelné úpravě časová omezení;</li><li>• přistupuje k živočichům při přípravě humánně;</li><li>• dodržuje technologický postup;</li><li>• přesně provede řez podél páteře a odstraní střívko;</li></ul>                                                        |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b>4. Dokončení pokrmu</b><br>Po výjmutí z vývaru rozpůlit ostrým nožem podél páteře, rozevřít na dvě poloviny a vyjmout střívko (porcování humra).<br>Před servírováním na křápnout skořápku klepet špičatou hranou ostrého nože – nejlepší maso.                          | Úprava humra před servírováním                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Úprava humra před servírováním     | Ostrý nůž podmínkou                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>5. Servírování</b><br>Na naporcovaného humra nanést pesto, snítky fenyklu s bílou vekou                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• servíruje hotový pokrm s vhodnou přílohou;</li><li>• k servisu pokrmu používá správný inventář;</li></ul>                                                                                                                                                                  |                                    | Inventář pro servírování: <ul style="list-style-type: none"><li>• nerezová miska;</li><li>• masový nebo oválný talíř;</li><li>• talíř na odpad;</li><li>• překládací příbor na humra;</li><li>• příbor na humra;</li><li>• oplachovač prstů;</li><li>• pečivový talířek;</li><li>• miska na studenou přílohu</li></ul> |  |
| <u>Příprava pesto:</u><br>uvařenou cibulku a česnek (z vývaru, ve kterém se vařil humr) smíchat v hmoždíři s bazalkou a střídkou z veku, kterou si předtím namočíme v bujonu z humra.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |



5. Jezdec klusáckých dostihových koní

Popis vzdělávacího modulu

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název modulu                          | Jezdec klusáckých dostihových koní                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kód modulu                            | 41-JKK- 001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Počet kreditů                         | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hodinová dotace                       | 60 hodin (2 týdny, 6 hod / den; 6 hod. teoretická výuka, 48 hod. praktická výuka, 6 hod. zkouška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení  | Základní odborné dovednosti v ošetřování koní a péči o koně, prokázané schopnosti v zacházení s koněm, ovládání koně, znalost uzdění a sedláni a základní jezdecké dovednosti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Platnost modulu                       | Od 1. 9. 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu | V modulu se absolvent naučí postrojit a zapřáhnout klusáckého dostihového koně. Naučí se jej podle pokynů trenéra opracovat a bude se podílet na jeho tréninku. Tím si rozšíří svou kvalifikaci o specializovanou činnost v odvětví klusáckého dostihového sportu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Předpokládané výsledky výuky          | <p>Absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje zásady BOZP při práci s koňmi, vedení koní, postrojování, zapřahání a jízdy</li><li>• připraví koně na trénink: vyčistí jeho box, zkontroluje fyzický stav koně, vyčistí ho, vybere mu z kopyt, zkontroluje stav podkov</li><li>• připraví sulku nebo longshaft a klusácký postroj, vysvětlí rozdíl mezi longshaftem a sulkou</li><li>• zná složení a součásti pracovního klusáckého postroje, správně je používá a provádí jejich údržbu</li><li>• používá doplňkové a ochranné pomůcky pro klusácké koně: owercheck, chrániče končetin, stínidla, ucpávky uší atd.</li><li>• provede správné postrojení klusáka</li><li>• zapřáhne koně do sulek či longshaftů s různým typem uchycení</li><li>• jako jezdec správně ovládá klusáckého koně a vede jej na tréninkovou dráhu a zpět s ohledem na šíři sulky či longshaftu</li><li>• podle pokynů trenéra provede opracování koně na tréninkové dráze: zahřátí, vlastní trénink, uvolnění po tréninku a vykrokování</li><li>• provede vypřažení koně a odstrojení: postroj z koně sejme správným způsobem a složí jej do transportní polohy</li><li>• správně ošetří koně po tréninku</li><li>• vysvětlí důvod a správné použití rovnací tyče</li><li>• správně drží a používá klusácký bič</li><li>• postará se o čistotu sulky nebo longshaftu, umí rozebrat, vyčistit a opět složit klusácký postroj</li></ul> |
| Učivo modulu                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• BOZP při práci s koňmi</li><li>• příprava koně na trénink: vyčištění boxu, kontrola fyzického stavu koně, vyčištění koně a kopyt, kontrola stavu podkov</li><li>• pomůcky pro jízdu v sulce: sulka, longshaft, pracovní a dostihový klusácký postroj, ochranné a doplňkové pomůcky (owercheck, chrániče končetin, stínidla, ucpávky uší atd.)</li><li>• složení a součásti pracovního a dostihového klusáckého postroje</li><li>• postrojení klusáckého dostihového koně</li><li>• zapřažení klusáckého dostihového koně do sulky či longshaftu s různým typem uchycení</li><li>• nácvik ovládání klusáckého koně a jízdy v sulce s ohledem na šíři sulky</li><li>• trénink koně: zahřátí, vlastní trénink, uvolnění po tréninku a vykrokování</li><li>• vypřažení a odstrojení koně</li><li>• ošetření koně po tréninku</li><li>• jízda v dostihu: rovnací tyč, klusácký bič a jeho použití</li><li>• péče o pomůcky pro jízdu v sulce, údržba postroje</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doporučené postupy (metody) výuky | 1. Teoretická výuka: výklad s demonstrací, DVD prezentace, samostudium<br>2. Praktická výuka: praktické předvedení, shadowing, nácvik činností                                                                                                                                                                  |
| Způsob ukončení modulu            | Praktická zkouška                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kritéria hodnocení výsledků výuky | <ul style="list-style-type: none"><li>• Samostatnost a správnost při provádění stanovených pracovních úkolů – 75 bodů</li><li>• Vysvětlení prováděných činností a úkonů (důvod, účel, popis postupu, používání správné terminologie) – 25 bodů</li></ul> splnil / a: 100 – 46 bodů<br>nesplnil / a: 45 – 0 bodů |
| Doporučená literatura             | Texty doporučené školou                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Návrh vzdělávacího modulu a jednotky učení připravila Ing. Soňa Froňková, Ph.D. ze Střední školy dostihového sportu a jezdeckví Praha - Velká Chuchle.

Popis jednotek výsledků učení

| Název jednotky č. 1                                                | Ošetřování koní                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: <ul style="list-style-type: none"><li>• Jezdec a chovatel koní 41-53-H / 02</li><li>• Chovatelství 41-43-M / 02</li><li>• 41-41-M / 01 Agropodnikání</li><li>• 43-41-M / 01 Veterinářství</li></ul> Profesní kvalifikace zaměřené na jezdeckví a chov koní (41-015-H, 41-016-H, 41-018-H, 41-021-H)                                                                                                                                                             |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | <p>Absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí správný postup při přípravě koně na trénink;</li><li>• zhodnotí fyzický stav koně;</li><li>• provede správné vyčištění boxu koně;</li><li>• samostatně vyčistí přiděleného koně;</li><li>• vybere koni z kopyt a zkontroluje podkovy;</li><li>• provede správné ošetření koně po tréninku;</li><li>• používá vhodné pomůcky a nástroje, provádí jejich běžnou údržbu;</li><li>• dodržuje zásady BOZP.</li></ul> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | <p><i>Praktická zkouška:</i></p> <p>Provedení komplexních ošetřovatelských úkonů. Doplnění o vysvětlení prováděných činností a úkonů (důvod, účel, popis postupu aj.)</p> <p><i>Kritéria:</i></p> <p>Samostatnost a správnost při provádění stanovených pracovních úkolů. Schopnost verbálně popsat a objasnit prováděnou činnost, používat správnou terminologii, reagovat na dotazy členů zkušební komise.</p>                                                                |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky č. 2                                                | <b>Postrojování a zapřahání klusáckého koně</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání <ul style="list-style-type: none"><li>Jezdec a chovatel koní 41-53-H/02</li><li>Chovatelství 41-43-M/02</li><li>41-41-M /01 Agropodnikání</li><li>43-41-M/01 Veterinářství</li></ul> Profesní kvalifikace zaměřené na jezdeckví a chov koní (41-015-H, 41-016-H, 41-018-H, 41-021-H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>připravuje sulku nebo longshaft a provádí jejich běžnou údržbu;</li><li>používá správně pracovní a dostihový klusácký postroj, provádí jejich běžnou údržbu;</li><li>volí a správně používá a udržuje doplňkové a ochranné pomůcky pro klusácké koně: owercheck, chrániče končetin, stínidla, ucpávky uší atd.;</li><li>zapřáhne koně do sulky či longshaftu s různým typem uchycení;</li><li>provede vypřažení a odstojení koně, uvede postroj do transportní polohy;</li><li>dodržuje zásady BOZP při postrojování, zapřahání a vypřahování koně.</li></ul> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | <i>Praktická zkouška:</i><br>Provedení stanovených činností a úkonů. Doplnění o vysvětlení prováděných činností a úkonů (důvod, účel, popis postupu aj.).<br><br><i>Kritéria:</i><br>Samostatnost a správnost při provádění stanovených pracovních úkolů.<br>Schopnost verbálně popsat a objasnit prováděnou činnost, používat správnou terminologii, reagovat na dotazy členů zkušební komise.                                                                                                                                                                                                                |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název jednotky č. 3                                                | <b>Jízda v sulce nebo longshaftu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Název kvalifikace / oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: <ul style="list-style-type: none"><li>Jezdec a chovatel koní 41-53-H/02</li><li>Chovatelství 41-43-M/02</li><li>41-41-M/01 Agropodnikání</li><li>43-41-M/01 Veterinářství</li></ul> Profesní kvalifikace zaměřené na jezdeckví a chov koní (41-015-H, 41-016-H, 41-018-H, 41-021-H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                       | 3, 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                            | Absolvent: <ul style="list-style-type: none"><li>dodržuje zásady BOZP při nasedání, jízdě v sulce a sesedání;</li><li>správně ovládá klusáckého koně;</li><li>ovládá jízdu v sulce nebo longshaftu;</li><li>vede koně na tréninkovou dráhu a zpět s ohledem na šíři sulky či longshaftu;</li><li>provádí opracování koně na tréninkové dráze podle pokynů trenéra;</li><li>rozlišuje jednotlivé etapy tréninku koně a umí koně v těchto etapách správně vést;</li><li>provede zahřátí koně, vlastní trénink, uvolnění koně po tréninku a vykrokování koně;</li><li>používá správně rovnací tyč a klusácký bič.</li></ul> |
| Postupy a kritéria pro hodnocení těchto výsledků učení             | <i>Praktická zkouška:</i><br>Samostatná jízda a práce s koněm podle zadání. Vysvětlení provedených činností a dílčích úkonů (důvod, účel, popis postupu aj.).<br><br><i>Kritéria:</i><br>Samostatnost a správnost při provádění stanovených úkolů.<br>Schopnost verbálně popsat a objasnit prováděnou činnost, používat správnou terminologii, reagovat na dotazy členů zkušební komise.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                     | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Doba platnosti jednotky                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Jednotka výsledků učení: POSTROJENÍ KLUSÁCKÉHO KONĚ                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Charakteristika pracovní činnosti                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Charakteristika pracovního systému                                                   |                                                                   |
| Pracovní postup                                                                                                                 | Dovednosti / Schopnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Teorie                                                                               | Technologické vztahy                                              |
| 1. Volba a příprava postroje<br>Zvolit pracovní nebo dostihový postroj k přidělené sulce či longschaftu s příslušným upevněním. | <ul style="list-style-type: none"><li>• samostatně vybere vhodný postroj s upevněním vhodným k příslušné sulce či longschaftu;</li><li>• plánuje a organizuje postup práce;</li><li>• připravuje postroj pro přiděleného koně;</li></ul>                                                                                                                                                                                                           | druhy postrojů, sulek a longschaftů<br><br>složení pracovního a dostihového postroje | pracovní a dostihový postroj<br><br>sulka<br>longschaft           |
| 2. Nauzdění koně<br>Provedení nauzdění, kontrola správného přizpůsobení uzdečky.                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje BOZP;</li><li>• přistoupí ke koni z levé strany a uváže jej;</li><li>• sundá ohlávku;</li><li>• pravou rukou uchopí koně přes nos;</li><li>• uzdečku předá za lícnice levou rukou do prave;</li><li>• levou rukou vloží udidlo do huby koně;</li><li>• provede přetažení nátylníku přes uši koně;</li><li>• zapne podhrdelník;</li><li>• zkontroluje správné přizpůsobení uzdečky koni;</li></ul> | součásti uzdečky<br><br>BOZP                                                         | uzdečka<br><br>BOZP                                               |
| 3. Vlastní postrojení koně<br>Položení náhřbetníku na koně, umístění podocasníku, zapnutí podbřišníku.                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje BOZP</li><li>• položí správně náhřbetník na hřbet koně;</li><li>• zkontroluje, aby otěže byly ve správné poloze;</li><li>• natáhne podocasník a protáhne ocas podocasníkem;</li><li>• zkontroluje, zda v podocasníku neuvízly žíně;</li><li>• zapne podbřišník;</li></ul>                                                                                                                         | součásti vlastního postroje<br><br>BOZP                                              | postroj<br><br>BOZP                                               |
| 4. Úprava otěží<br>Umístění a kontrola prodloužených otěží.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje BOZP</li><li>• zkontroluje správnost zapnutí otěží, případně opraví;</li><li>• složí otěže do transportní polohy pro přesun koně k sulce;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                               | postroj a otěže<br><br>BOZP                                                          | postroj<br><br>BOZP                                               |
| 5. Použití dalších pomůcek<br>Použití chráničů končetin, příp. dalších ochranných pomůcek.                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje BOZP</li><li>• použije přidělené doplňkové a ochranné pomůcky;</li><li>• správně nasadí chrániče končetin;</li><li>• umí vysvětlit význam overchecku, stínidel a ucpávek uší.</li></ul>                                                                                                                                                                                                           | doplňkové a ochranné pomůcky<br><br>BOZP                                             | chrániče končetin<br>overcheck, stínidla, ucpávky uší<br><br>BOZP |

FORMULÁŘE PRO POPIS VZDĚLÁVACÍCH MODULŮ A JEDNOTEK

1. Formulář pro popis vzdělávacího modulu ŠVP

|                                    |                  |                |  |
|------------------------------------|------------------|----------------|--|
| Název školy                        |                  |                |  |
| Obor vzdělání:                     |                  | Kód modulu:    |  |
| Délka modulu:                      |                  | Platnost od:   |  |
| Typ modulu:                        | podle závaznosti | Pojetí modulu: |  |
| Vstupní předpoklady:               |                  |                |  |
| Charakteristika modulu:            |                  |                |  |
| Předpokládané výsledky vzdělávání: |                  |                |  |
| Žák:                               |                  |                |  |
| Obsah modulu:                      |                  |                |  |
| Doporučené metody a postupy výuky: |                  |                |  |
| Kritéria hodnocení:                |                  |                |  |
| Pro výsledek 1:                    |                  |                |  |
| Postupy hodnocení:                 |                  |                |  |
| Doporučená studijní literatura:    |                  |                |  |

2. Formulář pro popis jednotek výsledků učení

|                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Název jednotky                                                   |                 |
| Název kvalifikace/oboru vzdělávání, k němuž se jednotka vztahuje | Obory vzdělání: |
| Úroveň kvalifikace podle EQF                                     |                 |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje                          |                 |
| Postupy a kritéria pro hodnocení výsledků učení                  |                 |
| Body ECVET spojené s jednotkou                                   |                 |
| Doba platnosti jednotky                                          |                 |

3. Formulář pro popis vzdělávacího modulu ECVET

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Název modulu                              |  |
| Kód modulu                                |  |
| Počet kreditů                             |  |
| Hodinová dotace                           |  |
| Vstupní podmínky / předpoklady učení      |  |
| Platnost modulu                           |  |
| Stručná anotace vymezující cíl modulu     |  |
| Předpokládané výsledky výuky (vzdělávání) |  |
| Učivo modulu                              |  |
| Doporučené postupy (metody) výuky         |  |
| Způsob ukončení modulu                    |  |
| Kritéria hodnocení výsledků výuky         |  |







Praha 2012

Tato publikace je spolufinancována Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky