



Národní soustava kvalifikací v České republice

Miroslav Kadlec

miroslav.kadlec@nuov.cz

Prezentace rozvádí informaci z pozvánky na konferenci:

Dne 1. srpna tohoto roku vstoupí v platnost o **zákon** č. 179/2006 Sb. o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání).

Na jeho základě bude zveřejněna **Národní soustava kvalifikací (NSK)**, tedy veřejný registr kvalifikací, které jsou uznávány v ČR.

Její nejpodstatnější částí budou tzv. **kvalifikační a hodnotící** standardy pro úplné a dílčí kvalifikace. NSK bude zpočátku obsahovat standardy pro kvalifikace vyžadující výuční list, později budou doplňovány kvalifikace vyžadující maturitu a vysokoškolský diplom.

Už dnes je proto namístě přemýšlet o formulaci kvalifikačního a hodnotícího standardu pro profesi učitel.

Co je obsahem zákona?

- **Stanovuje základní pojmy pro oblast dalšího vzdělávání**
- **Zavádí Národní soustavu kvalifikací**
- **Rozlišuje kvalifikace na úplné a dílčí**
- **Stanovuje pravidla autorizace**
- **Stanovuje pravidla složení zkoušky**



Národní soustava
kvalifikací



MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

NÁRODNÍ SOUSTAVA KVALIFIKACÍ (NSK)

Hlavní cíl

Umožnit občanům, aby jim mohly být uznávány skutečné znalosti a dovednosti, bez ohledu na to, jakou cestou je získali (ve škole, v kurzu, praxí, sebevzděláváním).

Zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání (179/2006 Sb.)

- Prvky NSK, jejich obsah a vazby
- Způsob tvorby a schvalování NSK
- Procesy uznávání kvalifikací



Národní soustava
kvalifikací



MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Způsobilost vykonávat
určité povolání;
zpravidla odpovídá
určitému oboru vzdělání.

ÚPLNÉ KVALIFIKACE

*Zahradník,
Cukrář
Automechanik
Lékař
Kuchař
Číšník*

Způsobilost vykonávat
určitou pracovní činnost
nebo více pracovních
činností, které dávají
možnost pracovního
uplatnění.

DÍLČÍ KVALIFIKACE

*Příprava teplých pokrmů
Příprava pokrmů studené
kuchyně
Příprava pokrmů pro fast
food
Příprava minutek
Výroba knedlíků
Výroba restauračních
moučníků*

...



Národní soustava
kvalifikací



Kvalifikační standard

stanoví, co je třeba pro získání příslušné kvalifikace umět

Hodnoticí standard

stanoví kritéria a postupy pro ověřování požadavků kvalifikačního standardu

Standardy dílčích kvalifikací

budou závaznými normami pro ověřování a uznávání dílčích kvalifikací

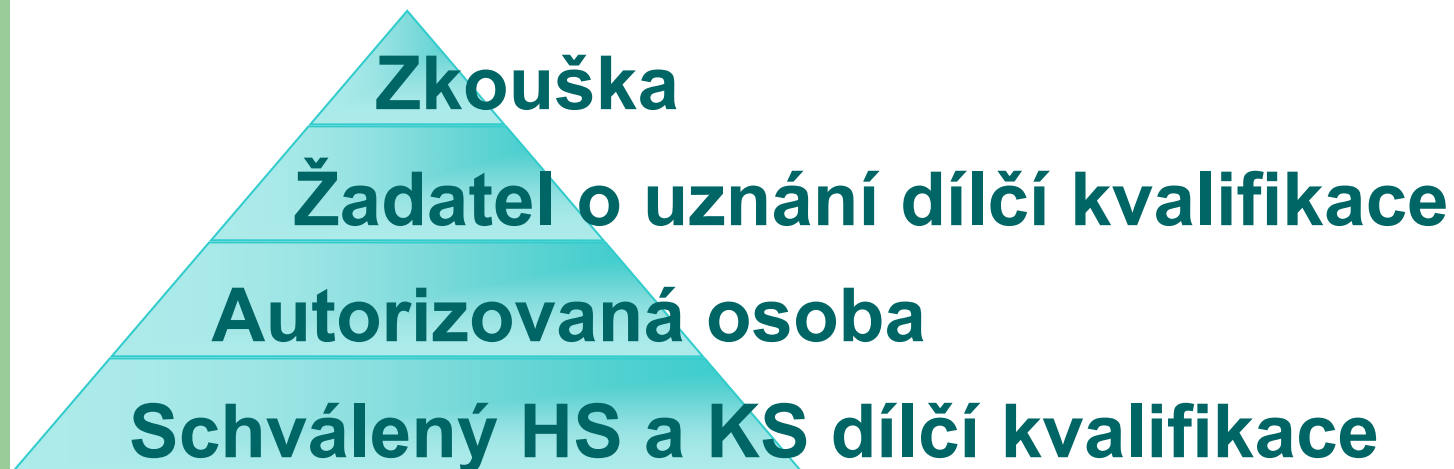
Standardy úplných kvalifikací

*budou východiskem pro tvorbu rámcových vzdělávacích programů,
budou nástrojem přenosu požadavků trhu práce do oborů vzdělání*

Proces autorizace



Proces ověření a uznávání





Rozvoj Národní soustavy kvalifikací
podporující propojení počátečního
a dalšího vzdělávání

NSK a evropské procesy

- ❑ **Evropský rámec kvalifikací**
 - ❑ Cíl: zvýšit transparentnost a vzájemnou důvěru
 - ❑ Meta-rámec pro srovnávání kvalifikací
 - ❑ Výsledky učení
 - ❑ 8 úrovní
- ❑ **Společný rámec pro zajišťování kvality**
- ❑ **Vzdělávání a příprava 2010**
- ❑ **Evropský systém přenosu kreditů v odborném vzdělávání**



NSK a zaměření na výsledky učení



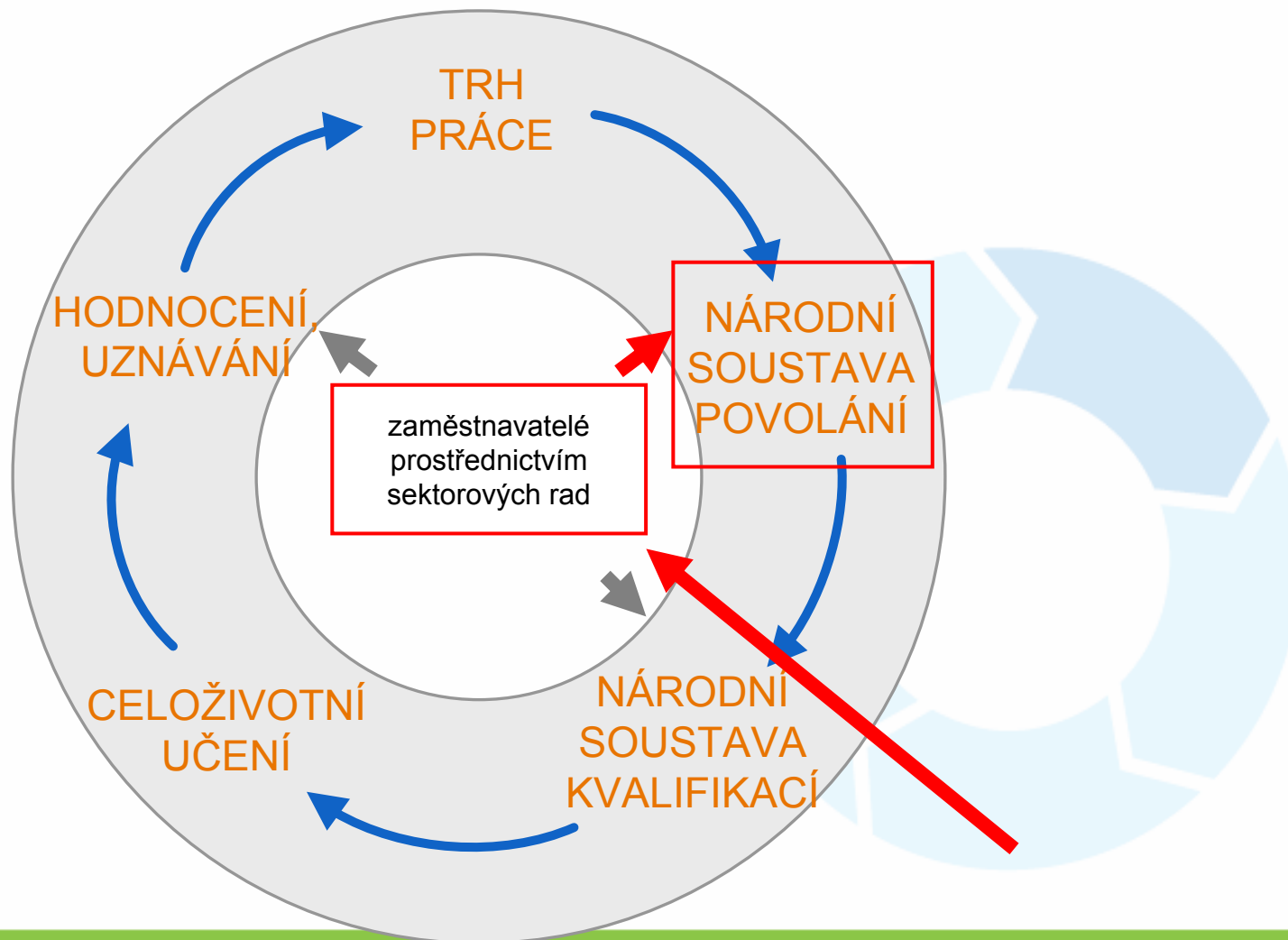


ONSP

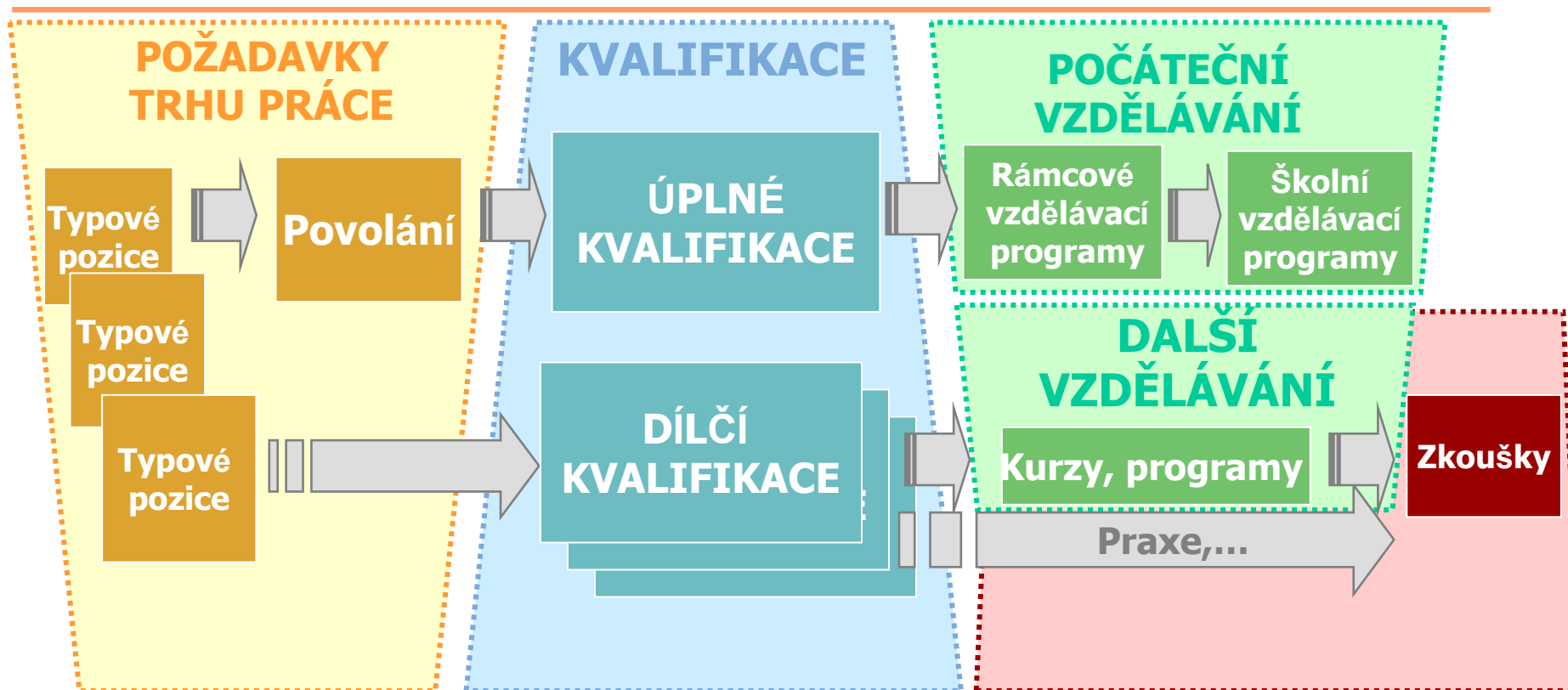
NÁRODNÍ SOUSTAVA POVOLÁNÍ



Tato veřejná zakázka je realizována v rámci projektu MPSV „Národní soustava povolání“, který je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



Tato veřejná zakázka je realizována v rámci projektu MPSV „Národní soustava povolání“, který je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



Národní soustava kvalifikací – most mezi světem práce a vzděláváním



Národní soustava
kvalifikací



MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Kvalifikační standard obsahuje *kompetence* potřebné pro získání příslušné kvalifikace

příklad z dílčí kvalifikace Příprava pokrmů studené kuchyně

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- **Příprava produktů běžné studené kuchyně**
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Dodržení hygienických předpisů a provádění hygienicko- sanitační činnosti v potravinářských provozech



Hodnoticí standard obsahuje kritéria a způsoby ověření jednotlivých kompetencí KS

Příprava produktů běžné studené kuchyně

Kritéria hodnocení	Způsob ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy a hygienické předpisy při přípravě pokrmů studené kuchyně	Praktické předvedení
b) Dodržovat množství surovin podle receptur	Praktické předvedení + metrologicky
c) Připravit studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi	Praktické předvedení
d) Provést úpravu, estetizaci a sensorické hodnocení pokrmu při expedici	Praktické předvedení
e) Použít vhodné technologické zařízení	

Je třeba splnit všechna kritéria.



Metodická doporučení

Zkoušenému bude zadána příprava konkrétních pokrmů studené kuchyně, jejichž přípravu realizuje. Počet připravovaných porcí nebo výrobků určí zkoušející.

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

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

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

Výsledné hodnocení

Každá autorizovaná osoba hodnotí zkoušeného zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky od každé autorizované osoby zní buď „vyhověl“, pokud zkoušený vyhověl pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud zkoušený pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení zkoušeného probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 zákona.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

- a) Vyučení v oboru + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) dílny, provozu nebo úseku zahrnující pracoviště s činnostmi v oblasti
- b) Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborných předmětů nebo praxe v oboru gastronomie
- c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii, veterinární hygienu, gastronomii, zemědělství + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) dílny, provozu nebo úseku zahrnující pracoviště s činnostmi v oblasti kvalifikace

Požadavky na materiálně technické zázemí

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům.

- Vhodné pracovní oblečení
- Receptury pro výrobu studených pokrmů nebo jiné receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Běžný kuchyňský inventář a vybavení
- Technologické vybavení kuchyně



Národní soustava
kvalifikací



Tvorba standardů v projektu NSK

- 1. verze – garanti NÚOV ve spolupráci s odborníky ze sféry práce
- Další posuzování sociálními partnery – cechy, svazy, sektorové rady, také projekt UNIV
- Schválení autorizujícími orgány a poté MŠMT
- Zveřejnění na webu – IS NSK

Současný stav

Prvé verze cca 300 kvalifikačních standardů, z toho 60 pro úplné kvalifikace a 240 pro dílčí kvalifikace

Prvé verze cca 270 hodnoticích standardů z toho 55 pro úplné kvalifikace a 215 pro dílčí kvalifikace.

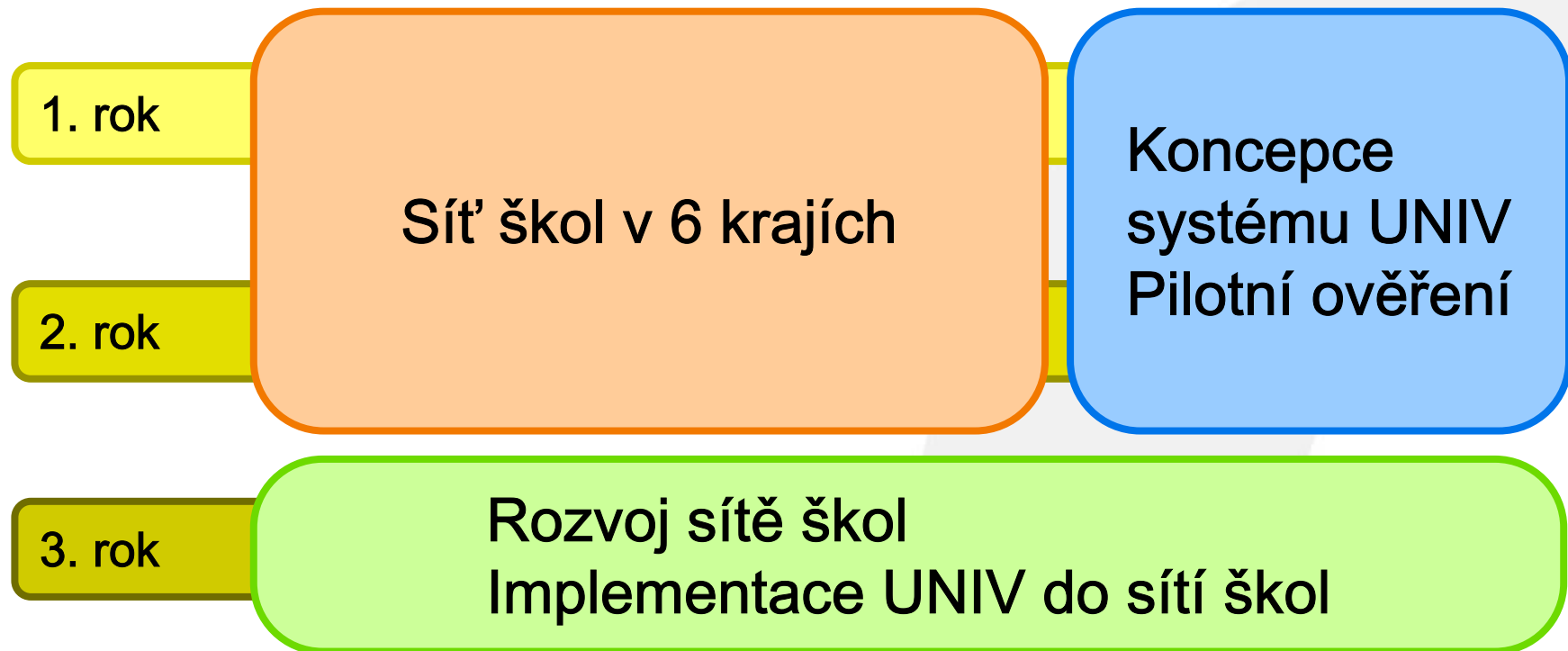


UNIV

**Uznávání výsledků neformálního vzdělávání
a informálního učení v sítích škol
poskytujících vzdělávací služby dospělým**



REALIZACE PROJEKTU





Národní soustava
kvalifikací



MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

NSP a NSK platforma pro spolupráci sociálních partnerů

NSK – příležitost ke spolupráci – příležitost ke spolurozhodování

PROCES TVORBY
KVALIFIKACÍ

– o struktuře kvalifikací

– o standardech kvalifikací

PROCES UZNÁVÁNÍ
KVALIFIKACÍ

– o síti autorizovaných osob

NSP (ISTP) – mělo by předcházet NSK

POPIS SVĚTA
PRÁCE

– obsah, požadavky, dělba práce



Národní soustava
kvalifikací



Děkujeme Vám za pozornost

Miroslav Kadlec za tým NSK a UNIV

miroslav.kadlec@nuov.cz

www.nsk.nuov.cz

www.univ.nuov.cz