



Projekt EPANIL

Společné evropské principy pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v rámci celoživotního učení

**Zpráva z pilotního ověřování výsledků předchozího učení
Česká republika**

Zpracovaly:

RNDr. Jitka Kunčarová – Vysoká škola podnikání Ostrava, a.s.

Ing. Zuzana Nováková – Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje,
Ostrava

V Ostravě 6. června 2006

Obsah

1. Pilotní ověřování vzdělávacího kurzu	3
1.1 Přípravná část.....	3
1.1.1. Síť sociálních partnerů	3
1.1.2. Hodnotící komise a její složení, průvodci	4
1.2 Kurz pro průvodce a hodnotitele	5
1.2.1. Průběh kurzu	5
2. Pilotní ověřování souboru metod a nástrojů pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků předchozího učení	7
2.1 Přípravná část.....	7
2.1.1 Výběr uchazečů a informační schůzky pro uchazeče 1.a 2. kolo ověřování	7
2.2 Průběh pilotního ověřování výsledků předchozího učení.....	11
2.2.1. Závěrečné rozhovory s klienty	12
2.3 Zkušenosti účastníků ověřování.....	12
3. Závěry a doporučení.....	14

Přílohy

příloha č. 1 Menu – seznam k vykonání praktické zkoušky pro obor Kuchař v projektu Epanil platný pro obě kola ověřování

příloha č. 2 Hodnotící list

příloha č. 3 Osvědčení o uznání vzdělání v oboru 6552H/001 Kuchař

příloha č. 4 Dotazník pro uchazeče o uznání výsledků předchozího učení

příloha č. 5 Dotazník pro klienty po ukončení procesu ověřování kompetencí získaných v rámci předchozího učení

Úvod

Cílem projektu EPANIL, celým názvem „Společné evropské principy pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v rámci celoživotního učení“, je usnadnit přístup dospělých do dalšího vzdělávání. Za tímto účelem byly v rámci projektu vyvinuty metody a nástroje identifikace, hodnocení a uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení ve vybraném oboru kuchař.

Cílovou skupinou projektu jsou dospělí bez kvalifikace nebo s nízkou úrovní kvalifikace, ale s pracovní zkušeností, kterou získali buď v zaměstnání nebo v dobrovolnické práci. Jedná se tedy zejména o osoby nezaměstnané a znevýhodněné a osoby ohrožené nezaměstnaností.

Výstupy projektu tvoří:

- Metodický materiál - vzdělávací kurz pro poradce;
- Metodický materiál - soubor metod a nástrojů pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení pro vybraný obor kuchař (ISCED 3C) v rámci Společných evropských principů.

Pilotní ověřování výstupů projektu proběhlo v České Republice v Moravskoslezském kraji, kde je vysoká nezaměstnanost v souvislosti s procesem ekonomické transformace. V Polsku a na Slovensku proběhlo pilotní ověřování v oblastech sousedících s Moravskoslezským krajem, ve kterých panuje obdobná situace - Hornoslezsko v Polsku a Nitransko na Slovensku.

1. Pilotní ověřování vzdělávacího kurzu

1.1 Přípravná část

1.1.1. Síť sociálních partnerů

Na počátku roku 2005 vytvořila Vysoká škola podnikání Ostrava a Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje síť sociálních partnerů, ve které jsou zastoupeny vzdělávací instituce i podnikatelé. S nabídkou partnerství byly osloveny organizace, v nichž pracují odborníci v oboru kuchař, kteří by mohli poskytnout odborný názor při vývoji Hodnotícího standardu pro obor kuchař a mohli se účastnit pilotního ověřování výstupů projektu.

Spolupráce byla navázána s následujícími partnery:

- VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL, o.p.s Petrovice u Karviné
- UNIHOST Ostrava - Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR
- Michal Kotásek - šéfkuchař, podnikatel v oblasti pohostinství

V průběhu projektu se uskutečnily dvě pracovní schůzky s těmito partnery. První schůzka se konala dne 17. 3. 2005 v Ostravě za účasti zástupců Národního ústavu

odborného vzdělávání Praha (Ing. Čiháková, PhDr. Marinková, PhD., Mgr. Stretti a Mgr. Veleta), Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje (N. Šitavancová) a Vysoké školy podnikání Ostrava (Mgr. Pobořil). Sociální partnery projektu zastupoval pan ředitel Mgr. Dadok a D. Lajczyková z VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s Bubová z UNIHOST Ostrava (Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR) a Mgr. Chrenková z AHOL - SOŠ, s. r. o. Cílem společného jednání bylo seznámit sociální partnery s projektem EPANIL, problematikou uznávání předchozího učení a hlavně s připraveným návrhem hodnotícího standardu pro obor „kuchař“. V rámci setkání proběhla diskuse nad tímto návrhem a byl dohodnut harmonogram dopracování a připomínkování tohoto návrhu odborníky z praxe.

Druhá pracovní schůzka proběhla dne 8. 6. 2005 v VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s opět za účasti zástupců Národního ústavu odborného vzdělávání Praha (Ing. Čiháková, PhDr. Marinková, PhD., Mgr. Stretti), Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje (Ing. Nováková) a Vysoké školy podnikání Ostrava (Mgr. Pobořil). Sociální partnery projektu zastupoval pan ředitel Mgr. Dadok a D. Lajczyková z VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s, pan Lukáš Ježek – kuchař na hotelu DAKOL a Michal Kotásek – podnikatel v pohostinství.

Během jednání se probíral návrh hodnotícího standardu pro obor kuchař. Proběhla diskuse nad tímto návrhem a odborníci z praxe vyjádřili konkrétní připomínky a návrhy na změny tohoto standardu.

Tato pracovní jednání a další komunikace mimo pracovní setkání napomohla k rozvoji partnerství a dala dobrý základ pro úspěšnou spolupráci během pilotního ověřování.

1.1.2. Hodnotící komise a její složení, průvodci

Pro pilotní ověření procesu uznávání předchozího učení za využití hodnotícího standardu pro obor kuchař bylo zapotřebí sestavit hodnotící komisi, jejíž členové byly vybráni sociálními partnery z odborníků v oboru kuchař.

Složení hodnotící komise:

- Mgr. Miloslav Lovecký, průvodce
zaměstnanec VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s., zástupce ředitele pro praktickou výuku,
- Mgr. Olga Gajdošíková, průvodce
zaměstnanec VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s., vedoucí předmětové komise gastro a učitelka odborných předmětů,
- p. Martina Bečáková
zaměstnanec VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL,o.p.s., učitelka odborného výcviku,
- p. Lukáš Ježek
kuchař na hotelu DAKOL,

- p. Michal Kotásek
šéfkuchař, podnikatel v oblasti pohostinství,
- Ing. Zuzana Nováková, průvodce
zaměstnanec Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje,
kontrola kvality procesu

1.2 Kurz pro průvodce a hodnotitele

Kurz přípravy poradců a hodnotitelů pro proces identifikace a uznávání výsledků předchozího učení byl vytvořen partnery v rámci projektu EPANIL (NÚOV Praha, VŠP Ostrava, GCE Gliwice a Nadace ASPEKT) na základě informací a zkušeností ostatních partnerů projektu.

Názvy modulů:

Modul A – Celoživotní učení a proces identifikace a uznávání předchozího učení

Modul B – Poradenství a vedení klienta v procesu uznávání výsledků předchozího učení

Modul C – Identifikace a hodnocení výsledků předchozího učení

1.2.1. Průběh kurzu

Kurz pro členy hodnotící komise organizačně zajistila Ing. Čiháková z NUOVu. Kurz se uskutečnil ve dnech 13.-15. 2. 2006 v Petrovicích u Karviné v hotelu DAKOL. Kurzu se zúčastnili všichni členové hodnotící komise: p. Miloslav Lovecký, pí. Olga Gajdošíková, pí. Martina Bečáková, p. Lukáš Ježek, p. Michal Kotásek a pí. Zuzana Nováková.

Dne 13.2.2006 proběhlo školení modulu A – Celoživotní učení a proces identifikace a uznávání předchozího učení. Tento modul přednášela Ing. Hana Čiháková s PhDr. Helenou Marinkovou z NUOVu.

Ing. Hana Čiháková započala svou přednášku stručným výkladem o problematice celoživotního učení a objasněním definic základních pojmů, jako jsou formální vzdělávání, neformální vzdělávání, informální učení, počáteční odborné vzdělávání, další odborné vzdělávání. Byly rovněž vyjmenovány výchozí evropské a národní dokumenty podporující oblast celoživotního učení. Dále byly důsledně vysvětleny rozdíly mezi jednotlivými formami vzdělávání, mezi jejich výsledky a způsoby hodnocení těchto výsledků. Pozornost byla zaměřena také na typy standardů užívaných pro identifikaci a hodnocení výsledků různých druhů učení.

PhDr. Marinková přednášela o systému uznávání a jeho možnostech - komu je určen, jeho účel a jeho výhody ze strany klienta, vzdělavatele i zaměstnavatele. Během výkladu o evropské politice v oblasti identifikace a uznávání předchozího učení objasnila podstatu čtyř společných evropských principů, kterými jsou „nároky jednotlivců“, „závazky aktérů“, „důvěra a zodpovědnost“ a „důvěryhodnost a legitimita“. Dále představila různé systémy uznávání výsledků předchozího učení využívané v různých evropských zemích, a to systémy: APL – Accreditation of Prior Learning; APEL – Accreditation of Prior Experiential Learning; Bilan de compétences;

Validation des Acquis Professionnels (VAP); Validation des Acquis de l'Expérience(VAE).

Podrobněji popsala proces APEL rozčleněný do čtyř kroků:

1. poradenství před započítím procedury a vedení klienta procedurou
2. identifikace klientových znalostí a dovedností, jejich dokumentace, hodnocení důkazů a určení, zda klient má/nemá kompetence požadované pro uznávání
3. uznávání různými formami
4. poradenství po ukončení procedury během něhož poradce/průvodce doporučí klientovi možnosti dalšího vzdělávání, např. případné získání stupně formálního vzdělání, dále možnosti uplatnění potvrzených kompetencí v dalším profesním životě.

Dále pokračovala ve výkladu Ing. Čiháková, která se vrátila k roli průvodce a hodnotitele. Upřesnila jejich funkce a požadavky na jejich kompetence. Pro ujasnění možností využití procesu uznávání v ČR, Ing. Čiháková probrala návrh zákona o uznávání výsledků dalšího vzdělávání. Toto téma navodilo diskuzi o možnostech, které v České republice nastanou po přijetí tohoto zákona. Účastníci se dozvěděli také zajímavé informace o evropských projektech v oblasti identifikace a uznávání předchozího učení. Zmíněny byly následující projekty: European Inventory, The unfinished story of VPL in Europe's learning cultures – projekt Leonardo da Vinci, Refine, Transfine. Na závěr modulu A přednášející s účastníky probrali příklady dobrých praktik v oblasti identifikace a uznávání předchozího učení ve vybraných evropských zemích.

Dne 14. 2. 2006 proběhla výuka modul B – Poradenství a vedení klienta v procesu uznávání výsledků předchozího učení. Tento modul přednášel Mgr. Martin Pobořil z Vysoké školy podnikání Ostrava. Mgr. Pobořil nejprve vysvětlil, co všechno proces poradenství zahrnuje a popsal, co přináší jednotlivcům – klientům, vzdělávacím institucím a zaměstnavatelům. Následně rozebral základní principy procesu poradenství a hodnocení, kterými jsou: přístupnost, transparentnost, efektivita, vysoká kvalita, relevance, flexibilita a právo na přezkoumání výsledků.

Po té se blíže věnoval jednotlivým fázím procesu poradenství. Podrobně s účastníky rozebral proces identifikace znalostí kandidáta a vývoj osobního portfolia. Výklad doplnil o různá praktická cvičení věnovaná přípravě dokumentace, analýze vlastních činností a odborných znalostí a formulaci výsledků předchozího učení.

Další část byla zaměřena na podporu klienta v oblasti vyjasnění jeho cílů a očekávání. Jako jedna z pomůcek byla představena metoda SAFeWay, která umožňuje vyjádření myšlenek a nápadů jasným, srozumitelným a strukturovaným popisem důležitých událostí. Pomocí modelové situace si účastníci vyzkoušeli, jak pomoci klientovi definovat své cíle a stanovit cesty k jejich dosažení. V závěru byla přednáška věnována poradenství v oblasti plánování dalšího vzdělávání, tvorby akčního plánu – identifikace vhodných kurzů, programů, vzdělávacích institucí.

Dne 15. 2. 2006 byli účastníci proškoleni v modulu C – Identifikace a hodnocení výsledků předchozího učení. Lektorem tohoto modulu byla opět Ing. Hana Čiháková s PhDr. Helenou Marinkovou.

Během toho dne se účastníci blíže seznámili s průběhem procesu identifikace a uznávání, s rolí hodnotitele a s postupy zajišťujícími objektivnost procesu. Vedla se společná diskuze o způsobech hodnocení podkladů dokumentujících výsledky předchozího učení, hodnocení výsledků praktických činností a modelových situací a hodnocení výsledků předchozího učení v návaznosti na hodnotící standard. Velká část školení byla zaměřena na práci s hodnotícím standardem. Důkladně byl probrán celý jeho obsah, ke kterému se účastníci průběžně vyjadřovali. Diskutovalo se nad nástroji ověřování jednotlivých kritérií a nad způsobem vyhodnocení splnění kritérií a uznání kvalifikace, celé nebo částečné.

V závěru školení se Ing. Čiháková zmínila o pravidlech a zajištění odvolacího řízení. **Na základě účasti a úspěšného dokončení kurzu bylo všem účastníkům předáno Osvědčení o absolvování kurzu.**

2. Pilotní ověřování souboru metod a nástrojů pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků předchozího učení

Pilotní ověření souboru metod a nástrojů pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků předchozího učení, které byly vytvořeny v projektu EPANIL, proběhlo v České republice ve dvou kolech. Obě kola lze rozdělit na dvě části, přípravnou část a realizaci pilotního ověření výsledků předchozího učení.

2.1 Přípravná část

Přípravu ověřování organizačně zajišťovala paní Mgr. Olga Gajdošíková s panem Mgr. Miloslavem Loveckým z Vyšší odborné školy a střední školy DAKOL, o.p.s.

Nejprve byla na základě požadavků stanovených hodnotícím standardem pro obor kuchař připravena obsahová náplň pilotního ověřování. Byl sestaven seznam 20-ti menu, z nichž každé obsahovalo předkrm, salát, jídlo z ryb, polévku, hlavní chod (základní jídlo z masa) a přílohu. Seznam všech menu je uveden v *příloze číslo 1*. Časový limit na přípravu menu včetně servisu byl stanoven na 5 hodin bez přestávek. Úkolem bylo připravit a naservírovat 1 ukázkovou porci a 2 degustační porce.

Dále byl vytvořen hodnotící list, který slouží pro jako závěrečná soupiska kompetencí. Do tohoto listu jsou zaznamenány závěry ujednání hodnotící komise - jsou zde tedy vyznačeny kompetence, které klient během procesu prokázal a jsou mu uznány. Hodnotící list je *přílohou číslo 2*. Následoval výběr vhodných uchazečů a jejich příprava.

2.1.1 Výběr uchazečů a informační schůzky pro uchazeče 1.a 2. kolo ověřování

V průběhu února 2006 Mgr. Olga Gajdošíková s panem Mgr. Miloslavem Loveckým provedli informační kampaň o projektu a pilotním ověřování, jejíž cílem bylo získat kontakty na vhodné potencialní zájemce o uznání kompetencí v oboru kuchař. S nabídkou oslovili úřady práce, školní jídelny a studenty, kteří nedokončili studium v oboru Kuchař – číšník.

Jednání na úřadech práce o vytipování vhodných nezaměstnaných uchazeček byla zdlouhavá z administrativních důvodů, a tak nebyli nalezeni vhodní nezaměstnaní uchazeči.

Ve školních jídelnách hovořila paní Gajdošíková nejprve s vedoucími, které seznámila s principy a výhodami systému uznávání výsledku předchozího učení v projektu EPANIL. Ty doporučily některé ze svých zaměstnankyň, které dlouhá léta pracují v provozu jako pomocné síly v kuchyni nebo zaučené kuchařky, aniž by měly formální vzdělání v oboru kuchař. Jelikož nemají výuční list v tomto oboru, jsou ohroženy ztrátou zaměstnání z důvodu snižování počtu žáků ve školách, a tím i strážníků jídelen, kde v současné době pracují. Certifikát v oboru kuchař jim umožní udržet si práci do budoucna a zároveň v případě odchodu stávající kuchařky nastoupit na její místo a současně si zlepšit finanční situaci.

Před samotným ověřováním měly uchazečky možnost využít nabízeného poradenství, kdy jim bylo vysvětleno, jak bude ověřování probíhat, a bylo s nimi postupně vytvářeno jejich portfolio dle okruhů činností hodnotícího standardu.

Průvodci před vlastní zkouškou jednali se zaměstnavateli uchazeček a ti potvrdili činnosti, které klientky vykonávají v zaměstnání, a dle hodnotícího standardu je již umí. Proškolení průvodci – poradci : Mgr. Olga Gajdošíková a Mgr. Miloslav Lovecký, se uchazečkám s dostatečným předstihem před ověřováním věnovali, vedli s nimi informační rozhovory, odpovídali na otázky, vysvětlovali odbornou problematiku dle přání uchazeček, postupně s nimi vytvářeli jejich portfolio a zjišťovali okolnosti pro ověření dílčích kompetencí. Důležité bylo seznámení uchazeček s prostředím a kuchyní, kde ověřování proběhlo. Uchazečky normovaly dle vzoru z 10 porcí pro 4 porce. Průvodci - poradci ocenili vstřícnost uchazeček při rozhovorech o dosavadních zkušenostech a praktických činnostech v oboru kuchař při přípravě pokrmů, technologických postupech a otázkách BOZP.

V těchto školních jídelnách zároveň probíhá odborný výcvik studentů oboru kuchař. Tito studenti jsou vedeni pedagogickým pracovníkem (učitelem odborného výcviku). Při první návštěvě paní Gajdošíkové se jedna tato pedagogická pracovnice dozvěděla o možnosti získání certifikátu pro obor kuchař. A i když tato pracovnice má střední vzdělání s maturitou (hotelovou školu), chybí jí úplná kvalifikace pro obor kuchař, kterou po ní její zaměstnavatel vyžaduje, neboť tento obor vyučuje. Oslovila proto svou nadřízenou, které vysvětlila systém ověřování výsledků předchozího učení v projektu EPANIL s možností získání certifikátu pro obor kuchař. Nadřízené se nabídka zalíbila a doporučila paní Gajdošíkové ještě další dva podřízené, kteří k výkonu své práce potřebují úplnou kvalifikaci v oboru kuchař.

Dále paní Gajdošíková oslovila písemnou formou (dopisy) studenty středního odborného učiliště DAKOL, kteří v průběhu třetího posledního ročníku ukončili studium v oboru Kuchař – číšník na vlastní žádost. U těchto studentů byl předpoklad znalostí a odborných dovedností, které získali v průběhu studia a případnou praxí. Z šesti oslovených se ozval jeden zájemce, který je sice nezaměstnaný, ale příležitostně pracuje v kuchyni formou brigády. Účast na pilotním ověřování mu přišla jako velká příležitost, jak si zvýšit kvalifikaci v oboru.

Seznam uchazečů v 1. kole ověřování:

Jméno a příjmení	Nynější povolání	Dosažené vzdělání
Jarmila Šromová	pomocná síla v kuchyni	vyučena v oboru Prodavačka se zaměřením pro potravinářské zboží
Marta Hudecová	hlavní kuchařka MŠ	základní kurzy: Základy vedení školní jídelny, Nutné znalosti k ochraně veřejného zdraví
Eva Wendtnerová	zauč. kuchařka	základní kvalifikační kurz - Zaučený kuchař
Alena Gulová	zauč. kuchařka	vyučena v oboru Prodavač potravinářského zboží kurz Zaučení, rekvalifikace
Anna Bristenská	zauč. kuchařka	vyučena v oboru soustružnice kovů
Eva Slonková	kuchařka MŠ	základní

Praxe v oboru

Šromová Jarmila 2001 – doposud jako pomocná síla v kuchyni

Hudecová Marta 31 let praxe v kuchyni

Wendtnerová Eva 1998 – doposud jako zaučená kuchařka

Gulová Alena 1992 –1995 pracovnice v provozu
1995 – doposud jako zaučená kuchařka

Bristenská Anna 1993 – 1995 pracovnice v provozu
1995 – doposud jako zaučená kuchařka

Slonková Eva 5 let praxe jako kuchařka

Seznam uchazečů v 2. kole ověřování:

Jméno e příjmení	Nynější povolání	Dosažené vzdělání
Šárka Václavíková	učitelka odborného výcviku	střední s maturitou
Karel Večeřa	učitel odborného výcviku	střední s maturitou
Markéta Svobodová	učitelka odborného výcviku	střední s maturitou
Ivana Lučanová	zaučená kuchařka	základní
Petr Dorušinec	nezaměstnaný/ brigáda v kuchyni/	základní

Praxe v oboru

Šárka Václavíková	ve výše uvedené funkci délka praxe činí 18,5 let
Karel Večeřa	ve výše uvedené funkci délka praxe činí 13,5 let dříve pracoval jako číšník v restauračním provozu
Markéta Svobodová	ve výše uvedené funkci délka praxe činí 16,5 let
Ivana Lučanová	ve výše uvedené funkci délka praxe činí 17,5 let
Petr Dorušinec	nezaměstnaný, příležitostně pracuje brigádně v kuchyni od roku 2004

1. schůzka s doporučenými uchazeči (únor 2006 – 1. kolo; duben 2006 - 2. kolo)

Cílem první schůzky bylo:

- seznámit uchazeče s principy a výhodami systému uznávání výsledků předchozího učení v projektu EPANIL,
- zjistit získané kompetencí v oboru u jednotlivých uchazečů,
- seznámit uchazeče s podmínkami získání certifikátu /dodání dokladu o dosažení stupně vzdělání, či absolvování různých kurzů v oboru a potvrzení od zaměstnavatele o délce praxe v oboru/,
- vysvětlit možnosti dalšího vzdělávání.

2. schůzka / konzultace (13. 03. 2006 – 1. kolo; 09. 05. 2006 – 2. kolo)

Druhá konzultace proběhla v prostorách hotelu DAKOL v Petrovicích u Karviné.

Průběh konzultace :

- představení uchazečů (pracovní zařazení a důvod přítomnosti),
- podání bližších informací k ověřování předchozího učení v projektu EPANIL,
- seznámení s průběhem praktické zkoušky,
- seznámení uchazečů s hodnotícím standardem, srovnání požadavků s jejich zkušenostmi z praxe,
- příprava portfolia,
- losování menu,
- normování,
- seznámení uchazečů s vybavením kuchyně,
- ujasnění si informací k praktické zkoušce.

Losování menu probíhalo vždy za přítomnosti Mgr. Gajdošíkové a Mgr. Loveckého.

Výsledky losování v 1. kole ověřování:

paní Anna Bresteinská	menu č. 3
paní Alena Gulová	menu č. 11
paní Eva Wendtnerová	menu č. 15
paní Alena Hudecová	menu č. 1
paní Eva Slonková	menu č. 5
paní Jarmila Šromová	menu č. 14

Výsledky losování v 2.kole ověřování:

paní Šárka Václavíková menu č. 14
pan Karel Večeřa menu č. 15
paní Markéta Svobodová menu č. 1
paní Ivana Lučanová menu č. 11
pan Petr Dorušinec menu č. 5

V rámci přípravy musel každý uchazeč své menu normovat na 4 porce do výdejky potravin. K normování byly využity receptury teplých pokrmů pro restaurační provoz.

2.2 Průběh pilotního ověřování výsledků předchozího učení

Pilotní ověřování výsledků předchozího učení probíhalo v hotelu DAKOL v Petrovicích u Karviné. 1. kolo ověřování se uskutečnilo dne 15. 3. 2006, 2. kolo dne 11. 5. 2006. Průběh procesu byl obdobný v obou kolech.

Ověřování bylo slavnostně zahájeno v 7.00 hodin ráno. Příprava menu probíhala ve cvičné kuchyni, která je plně vybavena pro práci 4 kuchařů. Při přípravě menu uchazeči využívali normovací plachty, podle kterých si v úvodu ověřování navázili potřebné suroviny na přípravu menu. Členové komise sledovali práci uchazečů, hodnotili plnění kritérií stanovených hodnotícím standardem a průběžně si zapisovali výsledky svého pozorování. Ověření znalostí, které nebylo možné rozpoznat pozorováním, proběhlo formou rozhovorů a kladení otázek. V závěru zkoušky představil každý z uchazečů své menu a naservíroval 1 ukázkovou porci a 2 degustační. Komise provedla degustaci jednotlivých jídel a celkové hodnocení. Závěry byly zaznamenány do hodnotících listů.

15. března 2006 proběhlo v rámci projektu Společné evropské principy pro identifikaci, hodnocení a uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v rámci celoživotního (EPANIL) ve Vyšší odborné škole DAKOL a Střední škole DAKOL, o. p. s. v Petrovicích u Karviné ověřování předchozího učení s šesti uchazečkami o uznání v oboru 6552H/001 Kuchař za účasti sociálních partnerů z Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje, jmenovitě Ing. Zuzany Novákové a Michala Kotáska.

Ve Vyšší odborné škole DAKOL a Střední škole DAKOL, o. p. s. v Petrovicích u Karviné zajišťovali organizačně přípravu ověřování paní Mgr. Olga Gajdošíková a pan Miloš Lovecký, kteří vytypovali vhodné uchazečky ohrožené nezaměstnaností z důvodu snižování počtu žáků ve školách, a tím i strážníků jídelen, kde v současné době pracují. Jednání na úřadech práce o vytipování vhodných nezaměstnaných uchazeček byla zdlouhavá z administrativních důvodů, a tak nebyli nalezeni vhodní nezaměstnaní uchazeči.

Zkušeni a proškolení hodnotitelé, zaměstnanci VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL, o.p.s. ve složení : Mgr. Miloslav Lovecký – zástupce ředitele pro praktickou výuku, Mgr. Olga Gajdošíková- vedoucí předmětové komise gastro a učitelka odborných předmětů, p. Martina Bečáková - učitelka odborného výcviku, p. Lukáš Ježek – kuchař na hotelu DAKOL, hodnotili znalosti a dovednosti uchazeček při přípravě složitěho menu, která trvala pět hodin. Uchazečky si z dvaceti menu vylosovaly při poslední konzultaci s průvodci šest.

V obou kolech se všem uchazečům podařilo prokázat, že přestože nejsou vyučeni v oboru kuchař, mají znalosti na úrovni výučního listu.

Následovalo slavnostní vyhlášení a předání certifikátu.

Ve Střední škole DAKOL, o. p. s. v Petrovicích u Karviné jsou uloženy originály dokladů tvořící portfolia uchazečů, hodnotící listy, dotazníky, osvědčení, receptury, výdejky potravin. Ve Vyšší odborné škole DAKOL a Střední škole DAKOL, o. p. s. v Petrovicích u Karviné jsou uloženy originály dokladů tvořící portfolia uchazeček, hodnotící listy, dotazníky, osvědčení, receptury, výdejky potravin.

2.2.1. Závěrečné rozhovory s klienty

Po ukončení procesu uznávání byly s klienty vedeny závěrečné rozhovory. Během nich klienti vyplnili dva dotazníky, viz. příloha 4,5. Cílem bylo zjištění spokojenosti uchazečů a jejich pocitů během procesu ověřování a jejich motivace do dalšího vzdělávání.

Shrnutí odpovědí uchazeček na dotazy k průběhu ověřování

- **Všichni uchazeči považují uznání výsledků svého předchozího učení za nezbytné pro udržení svého pracovního místa.**
- **Všichni uchazeči si myslí, že s nabídkou provést uznání byly osloveny s dostatečným předstihem a že předcházející aktivity byly pro ně dostačující.**
- **Všichni uchazeči považují podmínky uznání výsledků za srozumitelné.**
- **Všem uchazečům vyhovovala atmosféra zkoušky i přístup hodnotitelů.**
- **Poradenství po ukončení procesu uznání uchazečům pomohlo v orientaci v nabídce dalšího vzdělávání.**

2.3 Zkušenosti účastníků ověřování

Odpovědi účastníků ověřování předchozího učení na otázky:

1) Jaké nové možnosti Vám osobně a Vaší instituci přinesla dosavadní účast v projektu?

2) V čem vidíte poslání poradců nebo-li průvodců při uznávání předchozího učení?

3) Co Vás příjemně překvapilo na průběhu dnešního ověřování a dotazování klientů.

Mgr. Olga Gajdošíková, hodnotitelka, průvodkyně Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škole DAKOL, o. p. s.

Pro mě samotnou to byla velmi zajímavá zkušenost. Získala jsem přehled o dané problematice a doufám i zvýšení možnosti podílet se na dalším vzdělávání lidí, kteří již opustili vzdělávací systém. Otevřela se možnost poskytnout těmto lidem pomocnou ruku při řešení změn v jejich profesním životě.

Posláním poradců je rozpoznání možností a schopností uchazeče, pomoc při sebepoznávání, v motivaci k dalšímu vzdělávání a udržení kontaktu s ním i po absolvování ověřování a popřípadě poskytnout další vzdělávání. Vést uchazeče od počátku až po konečné ověřování a být mu jakousi psychickou oporou.

Příjemná atmosféra, ochota, nadšení a zodpovědný přístup k zadaným úkolům účastnic ověřování, které si uvědomily možnosti dalšího vzdělávání i při výkonu zaměstnání. Překvapila mě jejich ochota diskutovat s členy hodnotící komise o profesním životě a pocitech z průběhu ověřování.

Ing. Hana Čiháková, koordinátorka projektu EPANIL, Národní ústav odborného vzdělání

Získáváme zkušenosti z oblasti uznávání, a to jak od "západních" partnerů, tak z pilotního ověřování vzdělávacího programu pro poradce a hodnotitele a pilotního ověřování samotného procesu uznávání. Tyto zkušenosti jsou plně využívány v systémovém projektu Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy Uznávání neformálního a informálního vzdělávání (UNIV).

Poradce by měl motivovat klienta a pomáhat mu na začátku procesu a v průběhu procesu uznávání a k jeho zdárnému ukončení, zejména ve smyslu podpory klienta s cílem napomoci mu rozpoznat a formulovat výsledky předchozího učení v co největším rozsahu, včetně schopnosti produkovat (případně získat) relevantní dokumenty, jež mohou podpořit úspěšnost celého procesu, obzvláště hodnotící části. Po ukončení procesu pak poradce pomáhá při rozvoji jeho další profesní kariéry a vzdělávání.

Připravenost klientů na samotný proces ověřování, jejich profesní zkušenosti, perfektní a profesionální organizace ze strany pracovníků školy Dakol, včetně vytvoření příjemné a uvolněné atmosféry pro samotné klienty.

Ing. Zuzana Nováková, Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje
Díky účasti v projektu EPANIL jsem se blíže seznámila s oblastí celoživotního vzdělávání a problematikou uznávání výsledků předchozího učení. Jelikož se v České republice teprve vytváří potřebná legislativa, nejsou obecně známy možnosti, které budou v souladu s novou legislativou realizovatelné. V průběhu projektu jsem získala přehled o způsobech uznávání předchozího učení praktikovaných v jiných státech EU a prostřednictvím účasti na pilotním ověřování získávám také vlastní zkušenosti z této oblasti, které budu moci v budoucnu využít. Krajská hospodářská komora MSK získává účastí na projektu EPANIL cenné zkušenosti v oblasti průvodcovství a uznávání výsledků předchozího učení. Neméně cenné jsou kontakty a navázaná partnerství s různými institucemi v ČR i v zahraničí, která vznikla díky spolupráci v projektu.

Role průvodce je v procesu uznávání výsledků předchozího učení nepostradatelná, protože je to právě průvodce, který pomáhá uchazeči se v celém procesu zorientovat, pomáhá mu odhalit všechny možnosti a může mu ukázat nové cesty. Je to člověk, který provází klienta celým procesem, na kterého se klient může obrátit s důvěrou, je mu oporou a pomáhá mu zbavit se strachu z neznáma a nových věcí. Zároveň klienta motivuje k dalšímu profesnímu a osobnímu rozvoji.

Na pilotním ověřování hodnotícího standardu pro obor kuchař mě velmi mile překvapil jeho hladký průběh a dodržení časového rozvrhu, což vedlo ke spokojenosti obou stran - hodnotitelů i uchazečů. Byl to výsledek pečlivé přípravy organizačního zajištění a přípravy uchazečů, který se odrazil na jejich zodpovědném a kladném přístupu k procesu hodnocení. Ukázalo se, jak důležitá byla předchozí

jednání s uchazeči a role průvodce, který jim předem vše dostatečně vysvětlil. Samy uchazečky to ocenily při závěrečném rozhovoru, některé jsou si dobře vědomy, jaké další možnosti jim zvýšení jejich kvalifikace přinese, zatímco jiné je třeba i v závěru trochu motivovat a tzv. „otevřít jim oči“.

3. Závěry a doporučení

Hodnotitelé navrhnou doplnit kritéria o hodnocení připravených pokrmů obdobně jako u závěrečné zkoušky, tj. jejich chuť, vůni, vzhled a konzistenci.

Role průvodců - poradců před i po ověřování je klíčová pro úspěšnost a změnu postojů uchazečů k vlastnímu učení. **Průvodce nemusí být z oboru, ve které se výsledky předchozího učení ověřují.** Hodnotitelé by měly mít několik let /5/ praxi v oboru, ve kterém bude ověřování probíhat.

Získané zkušenosti bude vhodné rozšířit o ověřování (i dílčích kompetencí) s těmito skupinami uchazečů:

- osoby se základním vzděláním s min. 5 lety praxe jako kuchaři apod., ale v současné době nezaměstnaní,
- osoby s maturitou, které pro výkon svého povolání, a tím udržení pracovního místa potřebují být vyučeni v oboru kuchař,
- nezaměstnaní mladí lidé se základním vzděláním, kteří předčasně odešli z SOU, SOŠ a nemají 5 let praxe jako kuchaři.

PŘÍLOHY

Příloha č. 1

Menu – seznam k vykonání praktické zkoušky pro obor Kuchař v projektu Epanil platné pro obě kola ověřování

Menu č. 1

Zeleninový koktejl s jogurtem
Rybí filé po portugalsku
Hovězí polévka se šunkovým svitkem
Svíčková na smetaně,
Karlovarský knedlík
Bavorské vdolečky

Menu č.2

Šopský salát
Rybí filé po hambursku
Ragů polévka jemná
Hovězí závitky Nachimov
Šunková rýže
Bramborové šišky s máslem a mákem

Menu č. 3

Salát Fit
Rybí filé na roštu s bylinkovým máslem
Houbařská polévka
Bratislavská vepřová plec
Karlovarský knedlík
Koblihy

Menu č. 4

Salát šopský
Rybí filé po kavkazsku
Hovězí polévka s játrovou rýží a masem
Ruská hovězí pečeně
Houskový knedlík
Rýžový nákyp s jablky

Menu č. 5

Zeleninová koktejl s jogurtem
Rybí filé po kavkazsku
Hovězí polévka se zeleninovými noky
Španělský ptáček
Rýže hrášková
Vdolečky bavorské

Menu č. 6

Salát Fit
Rybí filé po hambursku
Charčo po gruzínsku
Hovězí pečeně po Orientálsku
Kynutý knedlík
Bublanina třešňová

Menu č. 7

Broskev plněná sýrovou pěnou
Rybí filé po hambursku
Frankfurtská s párkem a brambory
Slovenská pochoutka
Koblihy

Menu č. 8

Salát šopský
Rybí filé po portugalsku
Kapustová s paprikou a brambory
Telecí ragů s knedlíčky
Hrášková rýže
Tvarohové knedlíky

Menu č. 9

Broskev plněná křenovou šlehačkou
Rybí filé na roštu s bylinkovým máslem
Hovězí polévka se zeleninovými noky
Šumavský závitok
Karlovarský knedlík
Lívanečky

Menu č. 10

Salát Fit
Rybí filé po kavkazsku
Hovězí polévka se špekovými knedlíky
Plněný Krkonošský řízek
Bramborové krokety smažené
Palačinky s tvarohem zapečené

Menu č. 11

Salát šopský
Rybí filé po hambursku
Frankfurtská polévka
Vepřový vrabec
Slezské kysané zelí
Bramborové knedlíky
Lívance

Menu č. 12

Broskev plněná křenovou šlehačkou

Rybí filé po kavkazsku
Kulajda
Moravský vepřový vrabec
Zelí kysané
Bramborový knedlík
Palačinky s tvarohem zapečené

Menu č. 13

Salát Fit
Rybí filé na roštu s bylinkovým máslem
Gulášová polévka
Hovězí pečeně po Burgunsku
Houskový jnedlík
Omeleta monako

Menu č. 14

Zeleninový koktejl s jogurtem
Rybí filé po portugalsku
Čočková polévka
Kuře na paprice
Noky máslové
Koblihy

Menu č. 15

Salát šopský
Rybí filé po pekařsku
Polévka z fazolových lusků s kapáním
Vepřový závitok plněný dušený na smetaně
Houskový knedlík
Palačinky se zavařeninou

Menu č. 16

Broskev plněná sýrovou pěnou
Rybí filé po hambursku
Polévka z fazolových lusků s kapáním
Hovězí polévka Frankfurtská
Špekové knedlíčky
Omeleta monako

Menu č. 17

Salát Fit
Rybí filé po portugalsku
Zeleninová se strouháním
Hanácký vepřový vrabec
Kysané zelí
Bramborový knedlík
Krupicová kaše s mákem a skořicí

Menu č. 18

Zeleninový koktejl s jogurtem

Rybí filé na roštu s bylinkovým máslem
Polévka bramborový protlak
Hamburská vepřová kýta
Karlovarský knedlík
Buchty domácí plněné mákem

Menu č. 19

Broskev plněná křenovou šlehačkou
Rybí filé po kavkazsku
Fazolová polévka
Vepřový měsíček po Kaplicku
Bramborové krokety pečené
Jablka v županu

Menu č. 20

Salát šopský
Rybí filé po kavkazsku
Hovězí polévka se zeleninovým svitkem
Bohdalovský závitok
Vařené brambory
Švestkové knedlíky z bramborového těsta

Příloha č. 2

HODNOTÍCÍ LIST

Jméno a příjmení:Petr Dorušinec.....

Datum narození:28.04.1987.....místo: ...Český Těšín.....okres:
...Karviná...

POPIS AKREDITOVANÝCH ZRUČNOSTÍ A PROFESIONÁLNÍCH ZPŮSOBILOSTÍ A JEJICH STUPEŇ SPLNĚNÍ (OVLÁDÁNÍ)

A 1 – Základní cílové kompetence provozu

A 11 – Provoz kuchyně

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
A 11.1 Čištění pracovních ploch		
A 11.2 Čištění kuchyňského vybavení		
A 11.3 Čištění nádobí pro přípravu a servírování potravin		
A 11.4 Údržba a manipulace s noži		
A 11.5 Údržba hygieny ve skladování potravin, přípravě a vaření		

A 12 – BOZP a PO, hygienické předpisy

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
A 12.1 Udržování osobního zdraví a hygieny		
A 12.2 Prevence požáru a postup v případě požáru		
A 12.3 Údržba bezpečného prostředí pro personál		

A 13 – Základní administrativa provozovny včetně přípravy jídelníčku

JEDNOTLIVÉ KOMPETENCE	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
-----------------------	--------------------	-------------------------

A 13.1 Základní administrativa pro-vozovny a přípravy jídelníčku		
---	--	--

A 14 – Organizace práce a kooperace včetně řešení problémů provozu a kvality

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
A 14.1 Organizace práce v provozu		

A 2 – ZÁKLADNÍ CÍLOVÉ KUCHAŘSKÉ KOMPETENCE

A 22 – Předběžná příprava a vlastní příprava základních bezmasých a zeleninových jídel a příloh

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
A 22.1 Předběžná příprava základních bezmasých jídel a příloh		
A 22.2 Vlastní příprava základních bezmasých jídel a příloh		

A 23 – Předběžná příprava a vlastní příprava základních omáček a polévek

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	SPLNĚNÍ KRITÉRIA ANO/NE
A 23.1 Předběžná příprava základních omáček a polévek		
A 23.2 Vlastní příprava základních omáček a polévek		

A 24 – Předběžná příprava a vlastní příprava základních předkrmů

Jednotlivé kompetence	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	Splnění kritéria ANO/NE
A24.1 Předběžná příprava základních předkrmů		
A 24.2 Vlastní příprava základních předkrmů		

A 25 – Vlastní příprava základních nápojů

JEDNOTLIVÉ KOMPETENCE	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	Splnění kritéria ANO/NE
A 25.1 Vlastní příprava základních nápojů (čaj, káva, kakao)		

A 26 – Předběžná příprava a vlastní příprava základních rybích jídel

JEDNOTLIVÉ KOMPETENCE	NÁSTROJE OVĚŘOVÁNÍ	Splnění kritéria ANO/NE
A 26.1 Předběžná příprava základních rybích jídel		
A 26.2 Vlastní příprava základních rybích jídel		

Jméno a příjmení hodnotitelů :

Podpis:

Mgr. Miloslav Lovecký

.....

Mgr. Olga Gajdošíková

.....

p. Martina Bečáková

.....

p. Lukáš Ježek

.....

Ing. Zuzana Nováková

.....

p. Michal Kotásek

.....

Datum splnění kompetencí : 11. května 2006 v Petrovicích u Karviné

Příloha č. 3



Michálkovická 1810/181, 710 00 Ostrava – Slezská Ostrava

O s v ě d ě n í

o uznání vzdělání v oboru **6552H/001Kuchař**

Potvrzujeme, že paní

Eva Wendtnerová

datum narození: 11. 8. 1971

úspěšně absolvovala

dne 15. března 2006 ověřování výsledků předchozího učení dle
Hodnotícího standardu Kuchař v rámci projektu CZ/04/B/F/PP-168010
EPANIL

Ověřování proběhlo ve Vyšší odborné škole DAKOL a střední škole DAKOL, o.p.s.
Petrovice u Karviné 570, která vyučuje obor 6551H/002 Kuchař-číšník pro
pohostinství.

V Ostravě dne 15. března 2006
prorektor VŠP, a.s.

RNDr. Vladimír Krajčík Ph.D.

Příloha č. 4

Dotazník pro uchazeče o uznání výsledků předchozího učení

CZ/04/B/F/PP-168010 - European Common Principles for the Accreditation of Non-formal and Informal Learning in Lifelong Learning (EPANIL)

Datum:

Jméno:

Cíle	Minulost	Současnost	Budoucnost	Poznámka
Zaměstnání	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Nové zaměstnání Udržení stávajícího zaměstnání	
Vzdělávání	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Další vzdělávání: ANO NE	V případě, že ano – v jaké oblasti?
Osobní život	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Spokojenost Nespokojenost Touha po změně	Nové příležitosti: Vyhledávám Nevyhledávám	

V čem může uznání výsledků vašeho předchozího učení ovlivnit vaši budoucnost?

Příloha č. 5

Dotazník pro klienty po ukončení procesu ověřování kompetencí získaných v rámci předchozího učení

CZ/04/B/F/PP-168010 - European Common Principles for the Accreditation of Non-formal and Informal Learning in Lifelong Learning (EPANIL)

Datum:

Jméno:

Číslo	Otázka	Hodnocení				
		Ne	Spíše ne	Nevím	Spíše ano	Ano
1	Považujete uznávání výsledků předchozího učení za nezbytné pro udržení/získání vašeho pracovního místa?					
2	Byli jste osloveni s nabídkou provést uznávání výsledků vašeho předchozího učení s dostatečným předstihem?					
3	Považujete podmínky uznávání za srozumitelné?					
4	Považujete průběh aktivit uznávání předcházejících dnešní zkoušce za dostačující?					
5	Byl časový limit na dnešní zkoušku dostačující?					
6	Shoduje se náročnost dnešní zkoušky s vašimi dosavadními zkušenostmi?					
7	Jak vám vyhovovala atmosféra v průběhu zkoušky?					
8	Byli jste spokojeni s přístupem hodnotitelů?					
9	Jak vám pomohlo poradenství po ukončení procesu uznávání v orientaci v nabídce dalšího vzdělávání?					

Vaše návrhy na změnu nebo vylepšení procesu uznávání výsledků vašeho předchozího učení:

