

Názov kvalifikácie: Kuchár (okrem šéfkuchára)

| | |
|--------------------------------|---|
| Kód kvalifikácie | U5120000-00718 |
| Úroveň SKKR | 3 |
| Sektorová rada | Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch |
| SK ISCO-08 | 5120000 Kuchár (okrem šéfkuchára) |
| SK NACE Rev.2 | I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev |
| Doklad o získanej kvalifikácii | výučný list |
| Názov povolania | Kuchár (okrem šéfkuchára) |

Kvalifikačný štandard

| |
|--|
| Vedomosti: |
| <i>definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie</i> |
| <i>definovať recepty základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov</i> |
| <i>vysvetliť technológiu prípravy jedál teplej, studenej a cukrárskej kuchyne</i> |
| <i>vysvetliť postupy skladovania a ochrany tovaru</i> |
| <i>charakterizovať princípy ochrany životného prostredia v práci výrobného strediska</i> |
| <i>definovať predpisy v oblasti hygieny, HACCP, požiarnej ochrany, BOZP</i> |
| Zručnosti: |
| <i>dodržiavať BOZP a PO, hygienu pri príprave jedál</i> |
| <i>aplikovať princípy skladovania a spracovania tovaru</i> |
| <i>pripravovať jedlá podľa objednávok zákazníkov</i> |
| <i>navrhovať jedálny lístok podľa gastronomických pravidiel</i> |
| <i>zostavovať receptúry jedál</i> |
| <i>čistiť technologické zariadenia, pracovné plochy a pracovné pomôcky</i> |
| <i>normovať jedlá podľa receptúr</i> |
| Kompetencie: |
| <i>schopnosť pracovať v tíme</i> |
| <i>zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i> |
| <i>samostatnosť pri výrobe produktov</i> |
| <i>zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci</i> |
| <i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i> |

Hodnotiaci štandard

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Hodnotená spôsobilosť: | | |
| <i>charakterizovať princípy ochrany životného prostredia v práci výrobného strediska</i> | | |
| <i>definovať predpisy v oblasti hygieny, HACCP, požiarnej ochrany, BOZP</i> | | |
| <i>definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie</i> | | |
| <i>definovať recepty základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov</i> | | |
| <i>navrhovať jedálny lístok podľa gastronomických pravidiel</i> | | |
| <i>zostavovať receptúry jedál</i> | | |
| <i>vysvetliť technológiu prípravy jedál teplej, studenej a cukrárskej kuchyne</i> | | |
| <i>vysvetliť postupy skladovania a ochrany tovaru</i> | | |
| Kritériá hodnotenia: | Metódy hodnotenia | Nástroje hodnotenia |
| <i>zostaviť jedálny lístok podľa zadania</i> | písomná metóda | písomná úloha |
| <i>vysvetliť receptúry jednotlivých jedál podľa zadania</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <i>opísať princípy ochrany životného prostredia pri práci vo výrobnom stredisku</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |
| <i>opísať hygienické princípy a predpisy, predpisy BOZP a PO</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |
| <i>popísať jednotlivé druhy potravín, ich využitie a rozoznávanie podľa kvality</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |
| <i>opísať technologický postup pri príprave zadaných jedál a pokrmov</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |
| <i>opísať postupy a zásady pri skladovaní tovarov</i> | ústna metóda | ústna odpoveď |
| Podmienky úspešného vykonania skúšky: | | |
| Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%. | | |
| Hodnotená spôsobilosť: | | |
| aplikovať princípy skladovania a spracovania tovaru dodržiavať BOZP a PO, hygienu pri príprave jedál pripravovať jedlá podľa objednávok zákazníkov normovať jedlá podľa receptúr čistiť technologické zariadenia, pracovné plochy a pracovné pomôcky | | |
| Kritériá hodnotenia: | Metódy hodnotenia | Nástroje hodnotenia |
| <i>samostatne pripraviť jedlo podľa zadania</i> | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| <i>aplikovať pri príprave jedla hygienické zásady a pravidlá BOZP a PO</i> | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| <i>aplikovať pri príprave jedla princípy skladovania a spracovania tovarov</i> | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| <i>vykonať čistenie strojového vybavenia, pracovných plôch a pracovných pomôcok</i> | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| <i>vynormovať jedlo podľa zadaného receptu</i> | písomná metóda | písomná úloha |
| Podmienky úspešného vykonania skúšky: | | |
| Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%. | | |

Organizačné a metodické pokyny

| |
|--|
| <p>Metodické pokyny:</p> <p><i>Formálne vzdelávanie:</i></p> <p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</p> <p><i>Neformálne vzdelávanie:</i></p> <p>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</p> <p>Pokyny na realizáciu skúšky:</p> <p><i>Formálne vzdelávanie:</i></p> <p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</p> <p><i>Neformálne vzdelávanie:</i></p> <p>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</p> <p>Proces hodnotenia:</p> |
|--|

| | |
|---|--|
| <i>Formálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> | |
| <i>Neformálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> | |
| Výsledné hodnotenie: | |
| <i>Formálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> | |
| <i>Neformálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> | |
| Zloženie skúšobnej komisie: | |
| <i>Formálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> | |
| <i>Neformálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> | |
| Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho: | |
| <i>Formálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> | |
| <i>Neformálne vzdelávanie:</i> | |
| <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> | |
| Materiálne a technické podmienky skúšky: | |
| <i>Požiadavky na vykonanie záverečnej skúšky</i> | |
| <i>1. Teoretická časť sa uskutoční vo vzdelávacej inštitúcii, v učebni a bude vybavená potrebným inventárom a pomôckami potrebnými k vykonaniu skúšky.</i> | |
| <i>2. Praktická skúška sa vykoná v odbornej učebni, v stredisku odborného výcviku alebo v reálnom pracovisku u zamestnávateľa, kde bolo vykonávané praktické vzdelávanie.</i> | |
| <i>Podmienkou je dostatok potrebného ochranného pracovného oblečenia, materiálu, inventáru potrebného na predvedenie praktických zručností.</i> | |

| | |
|---|-----------|
| Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa: | 18.9.2015 |
|---|-----------|

Platnosť karty kvalifikácie od:

18.9.2015