

# Názov kvalifikácie: Čašník, servírka

Kód kvalifikácie	U5131001-00733
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5131001 Čašník, servírka
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	čašník, servírka

## Kvalifikačný štandard

<b>Vedomosti:</b>
<i>charakterizovať stravovacie služby, definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí</i>
<i>popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov</i>
<i>charakterizovať zásady tovaroznaectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi</i>
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne predpisy, zásady HACCP</i>
<i>opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok</i>
<i>definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov</i>
<b>Zručnosti:</b>
<i>dodržiavať BOZP, PO a HACCP</i>
<i>obsluhovať hostí</i>
<i>pripravovať miešané nápoje a iné nápoje</i>
<i>účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom</i>
<i>obsluhovať pokladničný systém</i>
<i>viest' predpísanú administratívu prevádzky</i>
<i>riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov</i>
<b>Kompetencie:</b>
<i>samostatnosť pri plnení pracovných úloh</i>
<i>samostatnosť zvládnutia osobnej aj prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany</i>
<i>zodpovednosť o zverený majetok a starostlivosť v manipulácii s ním</i>
<i>schopnosť komunikovať s ľuďmi, zvládnuť psychickú a fyzickú záťaž pri výkone zamestnania</i>

## Hodnotiaci štandard

<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
<i>charakterizovať stravovacie služby, definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí</i>		
<i>popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov</i>		
<i>charakterizovať zásady tovaroznaectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi</i>		
<i>opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok</i>		
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne predpisy, zásady HACCP</i>		
<i>obsluhovať pokladničný systém</i>		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>zostaviť tabuľu a menu na vybranú tému</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

<i>popísať gastronómické pravidlá, navrhnuť zostavenie jedálneho a nápojového lístka</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať základné tovary v gastronómických zariadeniach a popísať starostlivosť o zásoby</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať hygienické predpisy platné pre reštauračné stravovanie a zásady HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať zásady BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť riešenie reklamácie a sťažnosti</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť obsluhu na elektronickej registračnej pokladni, vyúčtovať dennú tržbu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať možnosti ochrany životného prostredia v práci stravovacieho strediska</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť komunikáciu v cudzom jazyku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
dodržiavať BOZP, PO a HACCP		
definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov		
obsluhovať hostí		
pripravovať miešané nápoje a iné nápoje		
riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov		
účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom		
viesť predpísanú administratívu prevádzky		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>predviesť obsluhu hosťa - servis vybraného menu, popísať techniku stolovania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť výrobu a servis vybraného druhu kávy a miešaného nápoja pri dodržaní BOZP, PO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť predpísanú evidenciu pohostinského strediska - objednávka a príjemka tovaru</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť inventarizáciu zásob pohostinského strediska a popísať vysporiadanie inventarizačných rozdielov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť riešenie reklamácie a sťažnosti</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať základné zásady HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		

## Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Pokyny na realizáciu skúšky:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Proces hodnotenia:
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>neskorších predpisov, § 72-90.</i>	
Výsledné hodnotenie:	
<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>	
Zloženie skúšobnej komisie:	
<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>	
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:	
<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>Skúšajúci zástupca zamestnávateľov musí spĺňať tieto požiadavky:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>stredné odborné vzdelanie s výučným listom v odbore čašník/servírka a najmenej 5 rokov odbornej praxe</i></li> <li>- <i>stredné odborné vzdelanie s výučným listom a maturitnou skúškou v odboroch 64 a najmenej 5 rokov praxe</i></li> </ul>	
<i>Prax získal a v súčasnosti pracuje na vyššej pracovnej pozícii ako je tá, na ktorú je vykonávaná záverečná skúška.</i>	
Materiálne a technické podmienky skúšky:	
<i>Skúška sa má uskutočniť v odbornej učebni s primeraným vybavením, v stredisku praktického vyučovania alebo na pracovisku, kde bolo vykonávané praktické vyučovanie a kde je dostatok potrebného inventáru na predvedenie odbornej spôsobilosti študenta.</i>	
<i>Pre riadny priebeh skúšky bude mať skúšaný i hodnotiaci k dispozícii primerané:</i>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Priestorové podmienky na predvedenie zručností</i></li> <li>2. <i>Materiálne podmienky na prácu - vhodné pracovné oblečenie, bežné vybavenie pracoviska, dostatok materiálu na predvedenie zručností</i></li> <li>3. <i>Pomôcky na prácu potrebné k vykonaniu skúšky</i></li> <li>4. <i>Technické prostriedky na vykonanie skúšky - PC s potrebným softvérom, elektronická registračná pokladňa</i></li> </ol>	

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	18.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	18.9.2015