

Názov kvalifikácie: Manažér stravovacieho zariadenia

Kód kvalifikácie	U1412999-01435
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	1412999 Riadiaci pracovník (manažér) reštauračného zariadenia inde neuvedený
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	-
Názov povolania	Riadiaci pracovník /manažér/ zariadenia závodného stravovania

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať základné matematické operácie potrebné pre prácu v gastronómii</i>
<i>charakterizovať zásady spoločenského protokolu a etiky</i>
<i>definovať základné pravidlá /normy/ verejnej ekonomiky a služieb</i>
<i>pomenovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické protipožiarne pravidlá a predpisy HACCP o preberaní a uskladnení tovarov</i>
<i>zdôvodniť zásady riešenia reklamácií a sťažností zákazníkov</i>
<i>popísať rozdelenie a formy stravovania v gastronómii</i>
<i>popísať činnosti z informatiky uľahčujúce prácu v stravovacích zariadeniach</i>
<i>popísať právne predpisy v gastronomických zariadeniach</i>
<i>definovať odbornú a ekonomickú literatúru</i>
<i>vysvetliť enviromentálnu problematiku súvisiacu s prevádzkou spoločného stravovania</i>
<i>popísať organizáciu práce v reštauračných zariadeniach</i>
<i>popísať prevádzku školského stravovacieho zariadenia</i>
<i>popísať špecifiká účelových stravovacích zariadení</i>
<i>popísať typy a členenie stravovacích zariadení rýchleho občerstvenia</i>
<i>popísať gastronomické pravidlá a zásady v procese od príjmu potravín po predaj jedál</i>
<i>definovať spôsob obstarávania a dodávok potravín pre výrobu jedál</i>
<i>vysvetliť spôsob kategorizácie potravín a nápojov za účelom ich uskladnenia a ďalšej manipulácie</i>
<i>opísať proces podávania pokrmov a nápojov zákazníkom/hoštom vo všetkých typoch stravovania</i>
<i>vysvetliť prácu s registračnou pokladňou a vykonávanie dennej a mesačnej uzávierky</i>
<i>charakterizovať hygienu potravín</i>
Zručnosti:
<i>navrhovať opatrenia na odstránenie vzniknutých nedostatkov v stravovacej prevádzke</i>
<i>aplikovať postup organizovania skladového hospodárstva</i>
<i>aplikovať nové trendy v odbore gastronómie</i>
<i>aplikovať základné zásady pri zostavovaní jedálnych lístkov</i>
<i>vykonať výpočty množstva jednotlivých surovín na pripravované jedlá</i>
<i>vyhodnocovať hospodárske výsledky za dané obdobie</i>
<i>aplikovať marketingové postupy v stravovacích zariadeniach</i>
<i>plánovať potreby ľudských zdrojov</i>
<i>optimalizovať systém výživy z pohľadu racionálneho stravovania</i>
<i>organizovať činnosť pracovníkov zvereného úseku</i>
<i>viest a spracovávať požadované agendy a predpísanú evidenciu</i>
<i>vytvárať objednávky na dodávku tovarov a služieb</i>

<i>vytvárať cenové kalkulácie pre stravovací segment</i>
<i>uzatvárať zmluvy s obchodnými partnermi</i>
<i>organizovať obstarávanie a dodávky potravín pre výrobu jedál</i>
<i>kontrolovať dodržiavanie noriem na výrobu jedál, spôsoby a formy nakladania s jedlom a dodržania technologického postupu</i>
<i>kontrolovať funkčnosť a bezpečnosť technického vybavenia stravovacích zariadení</i>
<i>kontrolovať dodržiavanie predpisov v oblasti hygieny, požiarnej ochrany, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a vnútropodnikových smerníc či predpisov</i>
<i>demonštrovať prácu so stravovacími softvérmi a počítačom</i>
<i>dodržiavať gastronomické pravidlá na pracovisku</i>
<i>dodržiavať právne predpisy pre oblasť gastronómie</i>
<i>dodržiavať normy a technologickú disciplínu na pracovisku</i>
Kompetencie:
<i>schopnosť pozitívneho prístupu k spolupracovníkom</i>
<i>schopnosť motivovať a hodnotiť pracovníkov zvereného úseku</i>
<i>schopnosť empatie</i>
<i>schopnosť objektívneho prístupu</i>
<i>schopnosť kreativity</i>
<i>schopnosť kontrolovať kvalitu poskytovaných služieb</i>
<i>zodpovednosť za problematiku enviromentálnej oblasti</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
popísať rozdelenie a formy stravovania v gastronómii		
popísať organizáciu práce v reštauračných zariadeniach		
popísať prevádzku školského stravovacieho zariadenia		
popísať špecifiká účelových stravovacích zariadení		
popísať typy a členenie stravovacích zariadení rýchleho občerstvenia		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať základné rozdelenie stravovacích prevádzok</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>definovať rozdelenie pracovísk v reštauračnom stravovaní</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>opísať rozdiely systému práce v malých a väčších zariadeniach reštauračného stravovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť kritériá, ktoré rozhodujú u zaradení reštauračného zariadenia do skupín podľa štandardu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať odlišnosti školského stravovania od verejného</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>zdôvodniť rozdiely v účelových stravovacích zariadeniach od ostatných typov v spoločnom stravovaní</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať stravovanie v zariadeniach rýchleho občerstvenia s krátkym popisom poskytovaných služieb</i>	písomná metóda	písomná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť všetky uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 80 %.		
Hodnotená spôsobilosť:		
popísať gastronomické pravidlá a zásady v procese od príjmu potravín po predaj jedál		
plánovať potreby ľudských zdrojov		
vysvetliť spôsob kategorizácie potravín a nápojov za účelom ich uskladnenia a ďalšej manipulácie		
opísať proces podávania pokrmov a nápojov zákazníkom/hostom vo všetkých typoch stravovania		
vysvetliť prácu s registračnou pokladňou a vykonávanie dennej a mesačnej uzávierky		
navrhovať opatrenia na odstránenie vzniknutých nedostatkov v stravovacej prevádzke		

optimalizovať systém výživy z pohľadu racionálneho stravovania		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať základné gastronomické pravidlá</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vytvoriť organizačnú štruktúru vybraného stravovacieho zariadenia</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>charakterizovať potrebu dodržiavania spotrebných noriem v určitých typoch stravovacích zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>stanoviť rozdiely v spôsobe prípravy stravy</i>	písomná metóda	test
<i>určiť stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základné pravidlá stolovania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>opísať proces vyúčtovania tržieb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>opísať činnosť a procesy v oblasti doplnkového bufetového predaja</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vypracovať návrh opatrenia pri nesprávnom skladovaní potravín v gastronomickej prevádzke</i>	praktické skúšanie	problémová úloha
<i>zostaviť jedálny lístok v zmysle dodržania pravidiel racionálnej výživy</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať spôsob prípravy spoločenskej udalosti pri dodržaní pravidiel spoločenského protokolu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť všetky uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť:		
organizovať činnosť pracovníkov zvereného úseku definovať spôsob obstarávanie a dodávok potravín pre výrobu jedál kontrolovať dodržiavanie noriem na výrobu jedál, spôsoby a formy nakladania s jedlom a dodržania technologického postupu aplikovať postup organizovania skladového hospodárstva aplikovať základné zásady pri zostavovaní jedálnych lístkov vykonať výpočty množstva jednotlivých surovín na pripravované jedlá viesť a spracovávať požadované agendy a predpísanú evidenciu organizovať obstarávanie a dodávky potravín pre výrobu jedál dodržiavať gastronomické pravidlá na pracovisku dodržiavať normy a technologickú disciplínu na pracovisku		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať činnosti jednotlivých profesií pri vybranom type stravovania</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>opísať zadanú agendu stravovacieho zariadenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať potrebu dodržiavania spotrebných noriem v určitých typoch stravovacích zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť normovanie z receptúr spoločného stravovania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať proces obstarania a skladovania potravín vo vybranom stravovacom zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať základné princípy a zásady pri skladovaní potravín, nápojov a ich ďalšej manipulácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zostaviť štruktúru jedálneho lístka vo verejnom stravovaní</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>opísať gastronomické pravidlá z pohľadu rizikovosti nedodržania hygieny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť všetky uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť:		

definovať základné pravidlá /normy/ verejnej ekonomiky a služieb
 definovať odbornú a ekonomickú literatúru
 popísať základné matematické operácie potrebné pre prácu v gastronómii
 vytvárať cenové kalkulácie pre stravovací segment
 vyhodnocovať hospodárske výsledky za dané obdobie
 aplikovať marketingové postupy v stravovacích zariadeniach
 aplikovať nové trendy v odbore gastronómie

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať postup vedenia a spracovávanía požadovaných agend a evidencií</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>predviesť zostavovanie cenových kalkulácií jedál</i>	písomná metóda	výpočtový test
<i>predviesť základné výpočty a matematické úlohy</i>	písomná metóda	test
<i>definovať rozdiel medzi výrazmi - výnos, náklad a zisk</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať trendy v ekonomike a kontroľingu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť vytvorenie cenovej kalkulácie na konkrétne jedlo/nápoj</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>vytvoriť marketingovú stratégiu konkrétnej prevádzky za použitia nových trendov v gastronómii</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť všetky uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 70 %.

Hodnotená spôsobilosť:

popísať právne predpisy v gastronomických zariadeniach
 vytvárať objednávky na dodávku tovarov a služieb
 zdôvodniť zásady riešenia reklamácií a sťažností zákazníkov
 charakterizovať zásady spoločenského protokolu a etiky
 uzatvárať zmluvy s obchodnými partnermi
 dodržiavať právne predpisy pre oblasť gastronómie

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť rozdiely v legislatíve medzi jednotlivými formami stravovania</i>	písomná metóda	test
<i>definovať, ktoré zákony sa týkajú jednotlivých foriem stravovacích zariadení</i>	písomná metóda	test
<i>definovať povinnosti riadiaceho pracovníka v oblasti dodržiavania právnych predpisov v súvislosti s kontrolnými orgánmi</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základné články obchodnej zmluvy</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>zdôvodniť zásady riešenia reklamácií a sťažností zákazníkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>demonštrovať poznatky z oblasti spoločenského protokolu</i>	písomná metóda	test
<i>vymenovať základné právne predpisy pre oblasť gastronómie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť všetky uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 70 %.

Hodnotená spôsobilosť:

vysvetliť environmentálnu problematiku súvisiacu s prevádzkou spoločného stravovania
 pomenovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické protipožiarne pravidlá a predpisy HACCP o preberaní a uskladnení tovarov
 kontrolovať funkčnosť a bezpečnosť technického vybavenia stravovacích zariadení
 charakterizovať hygienu potravín
 kontrolovať dodržiavanie predpisov v oblasti hygieny, požiarnej ochrany, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a vnútropodnikových smerníc či predpisov

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>opísať riziká súvisiace s environmentálnou problematikou</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>charakterizovať etapy procesu a pohybu potravín od skladovania po</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

výdaj jedál v súvislosti s hygienickými predpismi		
vysvetliť čo je to HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať dopad nesprávnej formy technologickej prípravy jedál na zdravie človeka	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť pojem zdravá výživa a spôsoby konzumácie potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať predpisy a povinnosti prevádzkovateľa stravovacieho zariadenia v súvislosti s odpadovým hospodárstvom	písomná metóda	písomná úloha
vysvetliť význam a potrebu BOZP a PO	ústna metóda	ústna odpoveď s argumentáciou
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť:		
popísať činnosti z informatiky uľahčujúce prácu v stravovacích zariadeniach demonštrovať prácu so stravovacími softvérmi a počítačom		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
pracovať so základným programami používanými v gastronómii	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie
vysvetliť potrebu zavedenia elektronického systému do stravovacích prevádzok	ústna metóda	ústna odpoveď
zdôvodniť potrebu elektronickej reklamy v konkurenčnom prostredí	písomná metóda	písomná úloha
vysvetliť ako môžu moderné trendy v IT technológiách urýchliť a skvalitniť prácu na viacerých stupňoch riadenia	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 60 %.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Formálne vzdelávanie:</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>Neformálne vzdelávanie</i> Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Formálne vzdelávanie:</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>Neformálne vzdelávanie</i> Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.
Proces hodnotenia:
<i>Formálne vzdelávanie:</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.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Členmi skúšobnej komisie sú fyzické osoby, ktoré sú expertmi za jednotlivé oblasti v skúšanom odbore s minimálnou praxou 5 rokov.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Pre riadny chod skúšky budú mať hodnotený k dispozícii nasledovné:

1. Materiálne podmienky - počítače, aplikačný softvér,

2. Priestorové podmienky - teoretická učebňa, odborná - počítačová učebňa, kuchyňa a odbytová miestnosť

3. Pomôcky - kalkulačky, ročníkové práce

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:

18.9.2015

Platnosť karty kvalifikácie od:

18.9.2015
