

Názov kvalifikácie: Hotelový komorník

Kód kvalifikácie	U5162002-01440
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5162002 Hotelový komorník
SK NACE Rev.2	S OSTATNÉ ČINNOSTI, 96 Ostatné osobné služby; I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Hotelový komorník

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady BOZP</i>
<i>vysvetliť základy etikety</i>
<i>popísať slušné správanie a vystupovanie</i>
<i>definovať základné pravidlá slovenského jazyka</i>
<i>definovať základy hospodárskej korešpondencie a administratívy</i>
<i>definovať základné pravidlá stolovania, servírovania jedál a obsluhy hostí</i>
<i>vysvetliť základy prípravy teplých a studených jedál</i>
<i>popísať jednotlivé druhy potravín (tovaroznalectvo)</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP</i>
<i>aplikovať základy slušného správania</i>
<i>vybavovať základné administratívne úkony</i>
<i>servírovať nápoje a jedlo</i>
<i>zabezpečovať udržiavanie čistoty a poriadku vo zverenej budove a jej okolí</i>
<i>pripravovať teplé alebo studené jedlo podľa receptu</i>
<i>kontrolovať kvalitu upratovania a drobných servisných služieb</i>
<i>používať základný počítačový softvér na administratívu (kancelársky balík)</i>
Kompetencie:
<i>zodpovednosť pri vykonávaní práce</i>
<i>schopnosť poskytnúť hosťovi diskretnosť</i>
<i>spoľahlivosť pri výkone práce</i>
<i>dôveryhodnosť</i>
<i>schopnosť lojality k zamestnávateľovi</i>
<i>samostatnosť pri plnení úloh</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>popísať slušné správanie a vystupovanie</i>
<i>aplikovať základy slušného správania</i>
<i>vysvetliť základy etikety</i>
<i>vybavovať základné administratívne úkony</i>
<i>zabezpečovať udržiavanie čistoty a poriadku vo zverenej budove a jej okolí</i>
<i>definovať základné pravidlá slovenského jazyka</i>
<i>kontrolovať kvalitu upratovania a drobných servisných služieb</i>

popísať zásady BOZP dodržiavať zásady BOZP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť administratívne práce podľa zadania (obchodný styk, rezervácie, úhrady inkasa a podobne) pomocou počítača</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>prakticky predviesť základy etikety - praktického správania sa k hosťovi</i>	praktické skúšanie	problémová úloha
<i>predviesť samostatne a zodpovedne základné domáce práce ako pranie, žehlenie, upratovanie a podobne - podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>predviesť zadané základné domáce práce</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>definovať zásady slušného správania a vystupovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať zásady BOZP s ohľadom na poskytovanie prvej predlekárskej pomoci</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať princípy etikety</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť kontrolu kvality upratovania a drobných servisných služieb</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 60%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať jednotlivé druhy potravín (tovaroznalectvo) definovať základné pravidlá stolovania, servírovania jedál a obsluhy hostí vysvetliť základy prípravy teplých a studených jedál definovať základné pravidlá slovenského jazyka servírovať nápoje a jedlo pripravovať teplé alebo studené jedlo podľa receptu samostatnosť pri plnení úloh spolahlivosť pri výkone práce schopnosť poskytnúť hosťovi diskretnosť		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť jednoduchú a zložitú obsluhu v gastronómii</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať jednoduchú a zložitú obsluhu v gastronómii</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>samostatne vykonať prípravu teplého a studeného jedla a nápojov podľa receptu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pomenovať potraviny podľa predloženej vzorky</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť základné pravidlá stolovania, servírovania jedál a obsluhy hostí</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>zostaviť jedálniček v súlade s pravidlami slovenského jazyka</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>popísať vhodné suroviny na prípravu jednoduchších pokrmov (raňajky, občerstvenie a podobne)</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 60%.		
Hodnotená spôsobilosť: definovať základy hospodárskej korešpondencie a administratívy používať základný počítačový softvér na administratívu (kancelársky balík)		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia

<i>popísal základy hospodárskej korešpondencie a administratívy</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviedol používanie základného počítačového softvéru na administratívu</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 60%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Proces hodnotenia:
<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>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>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>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
<i>Členmi skúšobnej komisie sa môžu stať osoby ktoré majú aspoň trojročnú priamu praktickú skúsenosť s prácou hotelového komorníka, resp. riadiaco funkciou v 5* hoteloch. Zloženie skúšobnej komisie je vhodné voliť tak, aby jej zloženie vytváralo vhodný reprezentatívny prierez.</i>
Materiálne a technické podmienky skúšky:
<i>Teoretická časť: učebňa / trieda / miestnosť s prístupom na internet, PC s kancelárskym balíkom.</i>
<i>Praktická časť: miestnosť pre praktický výcvik SOŠ, alebo hotelovej akadémie, alebo reštauračné zariadenie s kuchyňou a jedálenskou časťou, alebo hotel s minimálne ubytovacím a stravovacím strediskom, suroviny na prípravu jedál, pomôcky na ošetrovanie oblečenia</i>

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	14.8.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	14.8.2015