

## 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

<b>Vedomosti:</b>
<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>
<b>Zručnosti:</b>
<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>
<b>Kompetencie:</b>
<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

<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
<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>		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<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
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
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		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<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
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
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>	
<b>Výsledné hodnotenie:</b>	
<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>	
<b>Zloženie skúšobnej komisie:</b>	
<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>	
<b>Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:</b>	
<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>	
<b>Materiálne a technické podmienky skúšky:</b>	
<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