

Názov kvalifikácie: Pomocný pracovník pri príprave rýchleho občerstvenia

Kód kvalifikácie	C9411000-00721
Úroveň SKKR	2
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	9411000 Pomocný pracovník pri príprave rýchleho občerstvenia
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Pomocný pracovník pri príprave rýchleho občerstvenia

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať základné hygienické pravidlá</i>
<i>popísať základné hygienické postupy pri práci s potravinami a tovarmi</i>
<i>charakterizovať základné pravidlá skladovania potravín a tovarov</i>
<i>opísať základné technologické postupy v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať BOZP a PO</i>
<i>vykonávať manipulačné práce</i>
<i>obsluhovať jednoduché zariadenia v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>
<i>pripravovať jednoduché ingrediencie a suroviny potrebné pri príprave jedál</i>
<i>čistiť zariadenia a vybavenia prevádzky</i>
<i>dopĺňať potrebné potraviny a tovary zo skladu na pracovisko</i>
<i>používať vhodné pracovné a ochranné pomôcky</i>
Kompetencie:
<i>schopnosť pracovať v tíme pod vedením</i>
<i>zodpovednosť za plnenie úloh podľa pokynu</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
<i>popísať základné hygienické postupy pri práci s potravinami a tovarmi</i>		
<i>popísať základné hygienické pravidlá</i>		
<i>opísať základné technologické postupy v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>		
<i>dodržiavať BOZP a PO</i>		
<i>pripravovať jednoduché ingrediencie a suroviny potrebné pri príprave jedál</i>		
<i>čistiť zariadenia a vybavenia prevádzky</i>		
<i>vykonávať manipulačné práce</i>		
<i>obsluhovať jednoduché zariadenia v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>		
<i>zodpovednosť za plnenie úloh podľa pokynu</i>		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať základné hygienické postupy pri práci s potravinami a tovarmi</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>aplikovať základné hygienické pravidlá pri práci</i>	praktické skúšanie	praktické

		predvedenie
<i>aplikovať správne technologické postupy s dodržaním BOZP a PO pri zadanej úlohe</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>správne pripraviť jednoduché ingrediencie a suroviny podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť čistenie zariadenia a vybavenia v kuchyni</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť manipulačné práce podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pracovať s jednoduchým zariadením v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 60%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
charakterizovať základné pravidlá skladovania potravín a tovarov		
používať vhodné pracovné a ochranné pomôcky		
doplňať potrebné potraviny a tovary zo skladu na pracovisko		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať základné pravidlá skladovania potravín a tovarov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať pracovné a ochranné pomôcky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>rozoznať používané potraviny a tovary na sklade</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií 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>Autorizovaná osobnosť resp. zástupca autorizovanej osoby, musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:</i>
- stredoškolské vzdelanie s výučným listom v odbore kuchár,
- alebo stredoškolské vzdelanie s maturitou a minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v obalsti

gastronómie alebo majstra odborného výcviku, resp. učiteľa praktického vyučovania

- stredoškolské vzdelanie s maturitou alebo vyššie odborné vzdelanie v odbore gastronómie, hotelierstva a minimálne 5 ročnú odbornú prax v riadiacich činnostiach.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Funkčná kuchyňa v prevádzke, učebňa

Technologické vybavenie kuchyne základnými kuchynskými zariadeniami

Bežný kuchynský inventár

Predpísané pracovné oblečenie

Suroviny na prípravu podľa zadania

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