

Názov kvalifikácie: Predavač mäsa a rýb

Kód kvalifikácie	C5223003-00724
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5223003 Predavač mäsa a rýb
SK NACE Rev.2	G VELKOOBCHOD A MALOOBCHOD; OPRAVA MOTOROVÝCH VOZIDIEL A MOTOCYKLOV, 46 Veľkoobchod okrem motorových vozidiel a motocyklov
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Predavač mäsa a rýb

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať zákonné predpisy a legislatívne požiadavky a nariadenia, vrátane HACCP a WIBI</i>
<i>popísať tvorbu kalkulácií s využitím digitálnych technológií</i>
<i>opísať ochranu a práva spotrebiteľov</i>
<i>charakterizovať technické vybavenie a zariadenia na oddelení/úseku mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>popísať základné pracovné postupy pri príjme, skladovaní, vykladaní a predaji mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>popísať charakteristiky a špecifiká jednotlivých druhov mäsa a najpredávanejších druhov rýb</i>
<i>definovať pracovné postupy pri kontrole kvality mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>opísať pracovné postupy pri príprave mäsových výrobkov a polotovarov</i>
<i>popísať využitie jednotlivých druhov mäsa, mäsových výrobkov a rýb pri príprave bežných druhov jedál</i>
<i>opísať základy objednávanie tovaru - mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>charakterizovať postup pri inventarizácii</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP</i>
<i>zdôvodňovať objednávku tovaru</i>
<i>príjmať tovar so skenerom a PDT zariadením</i>
<i>kontrolovať kvalitu a kvantitu rýb a iných tovarov</i>
<i>prezentovať ryby, výrobky a tovar a vytvárať druhotné vystavenie</i>
<i>obsluhovať prístroje a technické vybavenie oddelenia/úseku predajne</i>
<i>obsluhovať pokladne a zákazníkov pri predaji s priamou platbou na oddelení/úseku</i>
<i>vykonávať prácu s PC a textovým editorom</i>
Kompetencie:
<i>schopnosť orientovať sa v krízových situáciách</i>
<i>schopnosť organizovať si prácu a úlohy</i>
<i>schopnosť tímovej spolupráce</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>definovať zákonné predpisy a legislatívne požiadavky a nariadenia, vrátane HACCP a WIBI</i>
<i>opísať ochranu a práva spotrebiteľov</i>
<i>popísať tvorbu kalkulácií s využitím digitálnych technológií</i>
<i>charakterizovať technické vybavenie a zariadenia na oddelení/úseku mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>popísať základné pracovné postupy pri príjme, skladovaní, vykladaní a predaji mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>
<i>vykonávať prácu s PC a textovým editorom</i>

popísať charakteristiky a špecifiká jednotlivých druhov mäsa a najpredávanejších druhov rýb
 definovať pracovné postupy pri kontrole kvality mäsa, mäsových výrobkov a rýb
 opísať pracovné postupy pri príprave mäsových výrobkov a polotovarov
 popísať využitie jednotlivých druhov mäsa, mäsových výrobkov a rýb pri príprave bežných druhov jedál
 opísať základy objednávaného tovaru - mäsa, mäsových výrobkov a rýb
 charakterizovať postup pri inventarizácii

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť využitie legislatívnych noriem týkajúcich sa predaja potravinárskeho tovaru, HAACP, WIBI, skladovania tovaru, kvality predávaného tovaru, odpisovania tovaru, výsledovateľnosti a dodržiavania teplotného reťazca</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>opísať ochranu a práva spotrebiteľa</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vytvoriť kalkuláciu v tabuľkovom procesore podľa definovaných parametrov</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>napísať v správnom formáte text podľa predlohy v textovom editore</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>pomocou základných matematických operácií vypočítať jednoduché matematické úkony</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>správne charakterizovať technické vybavenie a zariadenie na oddelení/úseku mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základné pracovné postupy pri príjme, skladovaní, vykladaní a predaji mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať jednotlivé druhy mäsa, masových výrobkov a rýb, ich špecifiká príjmu, uskladnenia, predaja, vhodnosti na prípravu jedál, vhodných postupov a zásad ich spracovania pri príprave jedál</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať pracovné postupy pri kontrole kvality mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>na základe modelovej situácie zvoliť vhodné využitie jednotlivých druhov mäsa, mäsových výrobkov a rýb pri príprave bežných druhov jedál</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>definovať základné pravidlá a postupy pri objednávaní tovaru; stanovovanie objednávaných množstiev na základe skladových zásob, histórie predaja a obdobia predaja</i>	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
<i>vymenovať postupy pri inventarizovaní tovaru, spracovávaní záznamov a porovnávaní výsledkov inventúr, sledovaní a vyhodnocovaní manka a odpisov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať technické vybavenie a zariadenia na oddelení/úseku mäsa, mäsových výrobkov a rýb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>opísať základné pracovné postupy pri príprave mäsových výrobkov a polotovarov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť spracovanie jednotlivých druhov mias, celých častí masových celkov, polovičiek a štvrtí, masových výrobkov a rýb</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Predpokladom na úspešné vykonanie skúšky je potrebné dosiahnuť minimálne 60 % z teoretickej a 80% praktickej časti záverečnej skúšky.

Hodnotená spôsobilosť:

príjmať tovar so skenerom a PDT zariadením
 kontrolovať kvalitu a kvantitu rýb a iných tovarov
 prezentovať ryby, výrobky a tovar a vytvárať druhotné vystavenie
 zdôvodňovať objednávku tovaru
 obsluhovať prístroje a technické vybavenie oddelenia/úseku predajne
 obsluhovať pokladne a zákazníkov pri predaji s priamou platbou na oddelení/úseku
 dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP

Kritériá hodnotenia:	Metódy	Nástroje
-----------------------------	---------------	-----------------

	hodnotenia	hodnotenia
vysvetliť pracovný postup pri príjme tovaru so skenerom	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
na základe modelovej situácie uskutočniť príjem tovaru so skenerom a PDT zariadením	praktické skúšanie	simulovaná úloha
vysvetliť pracovné postupy pri príjme a skladovaní rôznych druhov tovaru, kontrole kvality a kvantity tovaru	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
preukázať prácu so základným technickým zariadením na oddelení, PDT zariadením, váhami, mlynčekmi, nárezovými strojmi, baliacimi zariadeniami	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vykonať kontrolu kvality a kvantity prijímaného tovaru	praktické skúšanie	praktické cvičenie
na základe modelovej situácie odprezentoval tovar	praktické skúšanie	simulovaná úloha
zvoliť vhodný postup pri druhotnom vystavení tovaru pri dodržaní BOZP, PO a HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
na základe modelovej situácie zdôvodniť objednávku	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
obslúžiť pokladňu pri predaji s priamou platbou	praktické skúšanie	simulovaná úloha
zvoliť vhodný spôsob komunikácie so zákazníkom	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Predpokladom na úspešné vykonanie skúšky je potrebné dosiahnuť minimálne 60 % z teoretickej a 80% praktickej časti záverečnej skúšky.		

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 a §109-111. <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 a §109-111. <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 a §109-111.

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 a §109-111.

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:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

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:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

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

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Materiálne zabezpečenie:

Pracovné oblečenie, pomôcky a materiály k vykonaniu príslušnej časti záverečnej skúšky, znenia príslušných zákonov, znenia pracovných postupov (prijem tovaru, uskladnenie mäsa, spracovanie mäsa a pod.), podklady na vytvorenie modelovej objednávky tovaru, spracovanie modelovej inventúry a odpisov, podklady na vytvorenie vhodného návrhu použitia mäsa a mäsových výrobkov pre prípravu istých typov jedál.

Technické vybavenie:

Technologické zariadenia na spracovanie mäsa, skener, váhy, teplomery

Vhodné pracovné oblečenie

Bežné materiálové vybavenie skladových priestorov

Mechanické zariadenia na manipuláciu s tovarom

Dostatočné množstvo tovaru

Technicko-administratívne prostriedky, PC s príslušným softverovým vybavením

Pomôcky potrebné k vykonaniu príslušnej časti záverečnej skúšky

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	2.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	2.10.2015