

Názov kvalifikácie: Pracovník výdaja jedla

Kód kvalifikácie	C5246002-00736
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5246002 Pracovník výdaja jedla
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	5246002 Pracovník výdaja jedla

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>charakterizovať základné merné jednotky potrebné pre váženie pokrmu</i>
<i>pomenovať konkrétne jedlá určené na expedíciu a ich hmotnosť, ktorá je definovaná v ponuke zariadenia</i>
<i>definovať alergény, ktoré jednotlivé jedlá obsahujú</i>
<i>vysvetliť ako má vyzerat pracovisko výdaja jedla schopné prevádzky</i>
<i>popísať HACCP</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať BOZP a PO, HACCP a hygienu pri výdaji jedla</i>
<i>upravovať estetický pokrm pred expedovaním</i>
<i>expedovať pripravený pokrm</i>
<i>obsluhovať technologické zariadenia prevádzky na prípravu a výdaj jedla</i>
<i>ošetrovať a udržiavať inventár prevádzky</i>
<i>uskladňovať inventár po ukončení prevádzky</i>
Kompetencie:
<i>zodpovednosť pri práci</i>
<i>organizovať a plánovať prácu</i>
<i>komunikovať s ľuďmi</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
popísať HACCP		
vysvetliť ako má vyzerat pracovisko výdaja jedla schopné prevádzky		
obsluhovať technologické zariadenia prevádzky na prípravu a výdaj jedla		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>použiť vhodnú technológiu ohrevu pokrmu pred podaním (ohrev v mikrovlnnej trúbe, konvektomate, sporáku)</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>opísať podrobne pracovisko výdaja jedla</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť obsluhu jednoduchého zariadenia v kuchyni</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 75%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
zodpovednosť pri práci		
uskladňovať inventár po ukončení prevádzky		

ošetrovať a udržiavať inventár prevádzky		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť upratanie pracoviska v súlade s hygienickými požiadavkami</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť ošetrovanie a údržbu inventára pred výdajom jedla a aj po jeho ukončení</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>uskladniť inventár na miesto na to určené</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pripraviť technologické zariadenia v súlade s ich určením</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 75%.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať základné merné jednotky potrebné pre váženie pokrmu definovať alergény, ktoré jednotlivé jedlá obsahujú upravovať esteticky pokrm pred expedovaním expedovať pripravený pokrm pomenovať konkrétne jedlá určené na expedíciu a ich hmotnosť, ktorá je definovaná v ponuke zariadenia dodržiavať BOZP a PO, HACCP a hygienu pri výdaji jedla		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vypočítať na základe príkladu koľko porcií pokrmu vieme expedovať z vopred určeného množstva jedla (prepočet z kg na dkg a pod.)</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>vymenovať najbežnejšie alergény a určiť ich označenie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>skontrolovať hotový pokrm z kuchyne pred výdajom</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>expedovať vopred pripravený pokrm pri držaní BOZP, PO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať konkrétne jedlá určené na expedíciu a ich hmotnosť, ktorá je definovaná v ponuke zariadenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splniť uvedené kritériá hodnotenia minimálne na 75%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
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:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.
Proces hodnotenia:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.
Výsledné hodnotenie:
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:
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:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Materiálne a technické podmienky skúšky:
- <i>praktickú skúšku je potrebné vykonávať v reálnom prostredí výdaja jedla</i>
- <i>na ústnu časť nie sú potrebné žiadne technické vybavenie vykonávanej v učebni</i>

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