

Názov kvalifikácie: Pomocný pracovník v kuchyni

Kód kvalifikácie	C9412000-00737
Úroveň SKKR	2
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	9412000 Pomocník v kuchyni
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Pomocník v kuchyni

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať zásady BOZP a PO pri pomocných prácach v kuchyni</i>
<i>popísať základné hygienické postupy pri práci s potravinami</i>
<i>charakterizovať základné pravidlá skladovania potravín</i>
<i>opísať základné technologické postupy v kuchyni</i>
<i>popísať základné hygienické pravidlá</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať základné zásady BOZP a PO pri prácach v kuchyni</i>
<i>vykonávať manipulačné práce</i>
<i>obsluhovať jednoduché zariadenia v kuchyni</i>
<i>prípravovať základné ingrediencie a suroviny potrebné pri príprave jedál</i>
<i>čistiť zariadenia a vybavenia prevádzok služieb</i>
<i>doplňať potrebné potraviny zo skladu na pracovisko</i>
<i>používať vhodné pracovné a ochranné pomôcky</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri pomocných prácach</i>
<i>schopnosť pracovať v tíme pod vedením</i>
<i>zodpovednosť za čistotu na pracovisku</i>
<i>zodpovednosť za prípravu surovín podľa pokynu</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: obsluhovať jednoduché zariadenia v kuchyni prípravovať základné ingrediencie a suroviny potrebné pri príprave jedál zodpovednosť za prípravu surovín podľa pokynu opísať základné technologické postupy v kuchyni		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať postup prípravy základných ingrediencií na konkrétnom príklade hlavného jedla</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>názorne ukázať prípravu ingrediencií konkrétneho hlavného jedla</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>správne popísať prípravu surovín pre studenú kuchyňu</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 splnenie kritérií hodnotenia na minimálne 60%		
Hodnotená spôsobilosť: definovať zásady BOZP a PO pri pomocných prácach v kuchyni čistiť zariadenia a vybavenia prevádzok služieb popísať základné hygienické postupy pri práci s potravinami zodpovednosť za čistotu na pracovisku popísať základné hygienické pravidlá používať vhodné pracovné a ochranné pomôcky dodržiavať základné zásady BOZP a PO pri prácach v kuchyni		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>správne predviesť čistenie konkrétneho zariadenia v kuchyni</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vymenovať základné pravidlá hygieny na pracovisku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť druhy čistiacich prostriedkov pri čistení konkrétneho zariadenia v kuchyni</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť spôsob zabránenia hromadenia nečistôt pri práci s potravinami</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>rozoznať spôsob narábania a likvidácie odpadov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať typy skladov vhodných pre skladovanie potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť vhodnú teplotu skladových priestorov vhodných pre skladovanie potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>pomenovať vhodné farebné označenie pomôcok pri umývaní kuchynských plôch a priestorov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať rozdiely medzi deratizáciou, dezinfekciou a dezinsekciami</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať čistiace prostriedky vhodné na umývanie riadu, pracovných plôch, podláh a prepravných nádob použitých v kuchyni</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť vhodné teploty vody na ručné umývanie, oplachovanie a strojové umývanie bieleho a čierneho riadu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vybrať vhodné ochranné pomôcky pri práci s čistiacimi prípravkami</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>opísať zásady BOZP a PO pri pomocných prácach v kuchyni</i>	ústna metóda	rozhovor
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií hodnotenia na minimálne 60%		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať základné pravidlá skladovania potravín vykonávať manipulačné práce doplňovať potrebné potraviny zo skladu na pracovisko		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať základné pravidlá skladovania potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať základné pravidlá pri skladovaní potravín ktoré majú krátku trvanlivosť</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť manipuláciu s potravinami v pevných obaloch</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií hodnotenia na minimálne 60%		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:

Podľa Zákona 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:

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

Skúšajúci musí mať v príslušnom obore prax minimálne 3 roky.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Pre úspešné vykonanie skúšky, sú potrebné ingrediencie na prípravu pokrmu a technické vybavenie k tomu určené. Najvhodnejšou miestnosťou je učebňa určená na prípravu pokrmov a jedál.

- jednoduché zariadenia na úpravu surovín

- základné suroviny na prípravu jedla

- ochranné pomôcky a prostriedky

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	28.8.2015
--	-----------

Platnosť karty kvalifikácie od:	28.8.2015
---------------------------------	-----------