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

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
obsluhovať jednoduché zariadenia v kuchyni
pripravovať 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**
vymenovať postup prípravy základných ingrediencií na konkrétnom príklade hlavného jedla	ústna metóda	ústna odpoveď
názorne ukázať prípravu ingrediencií konkrétneho hlavného jedla	praktické skúšanie	praktické predvedenie
správne popísať prípravu surovín pre studenú kuchyňu	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť obsluhu jednoduchého zariadenia v kuchyni	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**
správne predviesť čistenie konkrétneho zariadenia v kuchyni	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vymenovať základné pravidlá hygieny na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď
určiť druhy čistiacich prostriedkov pri čistení konkrétneho zariadenia v kuchyni	ústna metóda	ústna odpoveď
určil spôsob zabránenia hromadenia nečistôt pri práci s potravinami	ústna metóda	ústna odpoveď
rozoznať spôsob narábania a likvidácie odpadov	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať typy skladov vhdoných pre skladovanie potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
určiť vhodnú teplotu skladových priestorov vhodných pre skladovanie potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
pomenovať vhodné farebné označenie pomôcok pri umývaní kuchynských plôch a priestorov	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať rozdiely medzi deratizáciou, dezinfekciou a dezinsekciou	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať čistiace prostriedky vhodné na umývanie riadu, pracovných plôch, podláh a prepravných nádob použitých v kuchyni	ústna metóda	ústna odpoveď
určiť vhodné teploty vody na ručné umývanie, oplachovanie a strojové umývanie bieleho a čierneho riadu	ústna metóda	ústna odpoveď
vybrať vhodné ochranné pomôcky pri práci s čistiacimi prípravkami	praktické skúšanie	simulovaná úloha
opísať zásady BOZP a PO pri pomocných prácach v kuchyni	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 dopľňať potrebné potraviny zo skladu na pracovisko		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vymenovať základné pravidlá skladovania potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať základné pravidlá pri skladovaní potravín ktoré majú krátku trvanlivosť	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť manipuláciu s potravinami v pevných obaloch	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