Názov kvalifikácie: Lahôdkar

Kód kvalifikácie	U7511003-00848
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7511003 Lahôdkár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Lahôdkar

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
vysvetliť psychologické aspekty predaja vzťah predavač - zákazník
charakterizovať obchodnú prevádzku lahôdok
popísať legislatívne predpisy platné pri výrobe a kontrole lahôdkárskych výrobkov
definovať technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne
vysvetliť zloženie a vlastnosti surovín používaných v lahôdkárskej výrobe
popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a prísad na výrobu lahôdkarských výrobkov
popísať výrobu aspikov, majonéz a remulád
popísať skladovanie, balenie a expedovanie lahôdok
definovať zásady BOZP a PO, základy HACCP
popísať trendy studenej kuchyne, spôsoby tepelnej úpravy potravín na výrobu lahôdok
vysvetliť zásady prípravy jednoduchých a zložitejších šalátov, obložených chlebíčkov a chuťoviek
popísať systémy hodnotenia kvality lahôdkarských výrobkov
vysvetliť zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácií odpadu z lahôdkarskej výroby
Zručnosti:
dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a zásady HACCP
aplikovať základné princípy predaja
viesť evidenciu pri výrobe a predaji lahôdok
posudzovať kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe potravinárskych výrobkov
senzoricky rozlišovať štandardné výrobky od neštandardných, pokazené od čerstvých výrobkov
pripravovať suroviny a polotovary na tepelné opracovanie
pripravovať zeleninové polotovary na výrobu lahôdkarských výrobkov
posudzovať vhodnosť jednotlivých surovín na výrobu lahôdok
pripravovať aspiky, majonézy, remulády a ďalšie studené omáčky v súlade s technologickým postupom
marinovať suroviny
dodržiavať technologický postup pri výrobe lahôdkárskych výrobkov
obsluhovať stroje a zariadenia na výrobu a balenie lahôdok
vyrábať lahôdkárske šaláty, nátierky a krémy
vyrábať určené lahôdkárske výrobky
aranžovať potraviny na obložené misy a pripravovať kusové výrobky
baliť, označovať a expedovať lahôdkárske výrobky
identifikovať základné chyby lahôdkárskych výrobkov
skladovať lahôdkárske výrobky v predajni
vykonávať hygienicko-sanitačné činnosti po skončení výroby
Kompetencie:
samostatnosť pri výkone práce
spoľahlivosť, dôslednosť a presnosť

spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi
komunikatívnosť
tvorivosť pri príprave a dokončovaní výrobkov

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať obchodnú prevádzku lahôdok vysvetliť psychologické aspekty predaja vzťah predavač - zákazník skladovať lahôdkárske výrobky v predajni aplikovať základné princípy predaja viesť evidenciu pri výrobe a predaji lahôdok identifikovať základné chyby lahôdkárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať obchodnú prevádzku, vysvetliť psychologické aspekty predaja vo vzťahu predavač - zákazník	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť správne skladovanie lahôdkárskych výrobkov v predajni, viesť evidenciu pri príjme a predaji lahôdok.	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť základné princípy predaja, v prípade chýb lahôdkárskych výrobkov ich identifikácia	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúškyapraktického predvedenia minimálne na 65%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a prísad na výrobu lahôdkarských výrobkov popísať skladovanie, balenie a expedovanie lahôdok popísať trendy studenej kuchyne, spôsoby tepelnej úpravy potravín na výrobu lahôdok vysvetliť zloženie a vlastnosti surovín používaných v lahôdkárskej výrobe popísať legislatívne predpisy platné pri výrobe a kontrole lahôdkárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a prísad na výrobu lahôdkárskych výrobkov, skladovanie, balenie a expedovanie lahôdok	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať zloženie a vlastnosti surovín používaných v lahôdkárskej výrobe, normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať trendy studenej kuchyne, spôsoby tepelnej úpravy na výrobu lahôdok	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 65% .		
Hodnotená spôsobilosť: definovať technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne definovať zásady BOZP a PO, základy HACCP vysvetliť zásady prípravy jednoduchých a zložitejších šalátov, obložených chlebíčkov a chuťoviek popísať výrobu aspikov, majonéz a remulád posudzovať vhodnosť jednotlivých surovín na výrobu lahôdok posudzovať kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe potravinárskych výrobkov pripravovať zeleninové polotovary na výrobu lahôdkarských výrobkov marinovať suroviny popísať systémy hodnotenia kvality lahôdkarských výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**

definovať technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne, zásady BOZP a PO, základy HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať systémy hodnotenia kvality lahôdkarských výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď
marinovať suroviny, pripraviť zeleninové polotovary na výrobu lahôdkarských výrobkov	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať zásady prípravy jednoduchých a zložitejších šalátov, obložených chlebíčkov a chuťoviek, popísať výrobu aspikov, majonéz a remulád	písomná metóda	písomná úloha
posúdiť kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe potravinárskych výrobkov, posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín na výrobu lahôdok	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky, písomnej skúšky a praktického predvedenia minimálne na 65%.

Hodnotená spôsobilosť:
pripravovať suroviny a polotovary na tepelné opracovanie
pripravovať aspiky, majonézy, remulády a ďalšie studené omáčky v súlade s technologickým postupom
viesť evidenciu pri výrobe a predaji lahôdok
baliť, označovať a expedovať lahôdkárske výrobky
obsluhovať stroje a zariadenia na výrobu a balenie lahôdok

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
pripraviť suroviny a polotovary na tepelné opracovanie - varenie, pečenie, vyprážanie, tepelne opracovať	praktické skúšanie	praktické predvedenie
pripraviť aspiky, majonézy, remulády a ďalšie studené omáčky v súlade s technologickým postupom	praktické skúšanie	praktické predvedenie
viesť evidenciu pri výrobe lahôdok	praktické skúšanie	praktické cvičenie
obsluhovať stroje a zariadenia na výrobu a balenie lahôdok, baliť označovať a expedovať lahôdkárske výrobky	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktickej skúšky minimálne na 65% .

Hodnotená spôsobilosť:
vyrábať lahôdkárske šaláty, nátierky a krémy
vyrábať určené lahôdkárske výrobky
aranžovať potraviny na obložené misy a pripravovať kusové výrobky
dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a zásady HACCP
dodržiavať technologický postup pri výrobe lahôdkárskych výrobkov
tvorivosť pri príprave a dokončovaní výrobkov
vykonávať hygienicko-sanitačné činnosti po skončení výroby
senzoricky rozlišovať štandardné výrobky od neštandardných, pokazené od čerstvých výrobkov
vysvetliť zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácií odpadu z lahôdkarskej výroby

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
senzoricky rozlíšiť, pred začatím výroby, štandardné výrobky od neštandardných, pokazené od čerstvých výrobkov	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z lahôdkárskej výroby	ústna metóda	ústna odpoveď
vyrobiť lahôdkárske šaláty, nátierky krémy na výrobu bagiet, chlebíčkov, obložených mís a chuťoviek	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vyrobiť určené lahôdkárske výrobky a s aranžovaním na obložené misy a využitím fantázie, tvorivosti a estetičnosti pri príprave a dokončovaní	praktické skúšanie	praktická skúška
počas výroby dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a zásady HACCP,	praktické skúšanie	praktické

po skončení výroby previesť hygienicko - sanitačné činnosti		predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej a praktickej skúšky minimálne na 65% .

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:

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.

Neformálne vzdelávanie:

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:

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 .

Neformálne vzdelávanie:

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

Proces hodnotenia:

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 .

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.

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.

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 .

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:
Skúšajúci musí mať lekársky posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve a musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:

a) Stredné vzdelanie s výučným listom v obore vzdelania Mäsiar, lahôdkár a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby .

b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby.

c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby.

d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby.

e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby.

f) Profesijná kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti mäsiarskej a lahôdkárskej výroby.

Skúšajúci preukáže splnenie požiadaviek na odbornú spôsobilosť predložením dokladov o získaní odbornej spôsobilosti.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej a ústnej skúšky,

- pripraví otázky na ústnu skúšku,témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie),

- potrebnú technickú dokumentáciu

- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozíci stavebne oddelený priestor na prípravu mäsiarskych a lahôdkárskych výrobkov, chladiaci box, sklad, priestor na čistenie používaného náradia, expedičnú miestnosť, priestor pre osobnú hygienu a jej materiálno-technické vybavenie:

– priestory a prísun potrebnej energie zodpovedajúce bezpečnostným a hygienickým predpisom,

– technologické a prístrojové vybavenie na výrobu mäsiarskych výrobkov a lahôdok,

– technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.

Takéto vzdelávanie môže robiť akreditované pracovisko, ktoré má odborného garanta.

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