

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

<i>spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi</i>
<i>komunikatívnosť</i>
<i>tvorivosť pri príprave a dokončovaní výrobkov</i>

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
<i>charakterizovať obchodnú prevádzku, vysvetliť psychologické aspekty predaja vo vzťahu predavač - zákazník</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť správne skladovanie lahôdkárskych výrobkov v predajni, viesť evidenciu pri príjme a predaji lahôdok.</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť základné princípy predaja, v prípade chýb lahôdkárskych výrobkov ich identifikácia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky a praktického predvedenia minimálne na 65%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a prísad na výrobu lahôdkárskych 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
<i>popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a prísad na výrobu lahôdkárskych výrobkov, skladovanie, balenie a expedovanie lahôdok</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zloženie a vlastnosti surovín používaných v lahôdkárskej výrobe, normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať trendy studenej kuchyne, spôsoby tepelnej úpravy na výrobu lahôdok</i>	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 chlebičkov 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 lahôdkárskych výrobkov marinovať suroviny popísať systémy hodnotenia kvality lahôdkárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia

<i>definovať technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne, zásady BOZP a PO, základy HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať systémy hodnotenia kvality lahôdkarských výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>marinovať suroviny, pripraviť zeleninové polotovary na výrobu lahôdkarských výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať zásady prípravy jednoduchých a zložitejších šalátov, obložených chlebíčkov a chuťoviek, popísať výrobu aspikov, majonéz a remulád</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>posúdiť kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe potravinárskych výrobkov, posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín na výrobu lahôdok</i>	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
<i>pripraviť suroviny a polotovary na tepelné opracovanie - varenie, pečenie, vyprážanie, tepelne opracovať</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pripraviť aspiky, majonézy, remulády a ďalšie studené omáčky v súlade s technologickým postupom</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>viesť evidenciu pri výrobe lahôdok</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>obsluhovať stroje a zariadenia na výrobu a balenie lahôdok, baliť, označovať a expedovať lahôdkárske výrobky</i>	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 likvidácii odpadu z lahôdkárskej výroby

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

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 lekárske 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) Profesionálna 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 dispozícii 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 materiálne-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