

Názov kvalifikácie:	Kuchár
Číselné označenie kvalifikácie SK ISCO- 08:	5120000
Povolanie, ktorého sa kvalifikácia týka:	512 Kuchári
Druh kvalifikácie:	Úplná kvalifikácia
<u>Kvalifikačný štandard:</u>	je súhrn vedomostí, zručností a schopností potrebných na nadobudnutie príslušnej čiastočnej kvalifikácie a úplnej kvalifikácie. Stanovuje odborné vedomosti a odborné zručnosti potrebné na výkon povolania, ktorého sa kvalifikácia týka. Všeobecné vedomosti a spôsobilosti sú neoddeliteľnou súčasťou nadobudnutia každej kvalifikácie. Ich úroveň zodpovedá príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor.
<u>Hodnotiaci štandard:</u>	je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie a hodnotenie dosiahnutej odbornej spôsobilosti podľa stanovených kvalifikačných štandardov. Súčasťou hodnotenia odbornej spôsobilosti je preukázanie všeobecných vedomostí a spôsobilostí na príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor. Organizačné a metodické postupy pri hodnotení sú v súlade s kritériami hodnotenia vzdelávacích výstupov popísaných na príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor, rovnako to platí aj pre materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie skúšky.
Odporúčaný rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu pre nadobudnutie danej kvalifikácie:	500 hodín
Z toho teoretická príprava:	180 hodín
Z toho praktická príprava:	320 hodín
Doklad o nadobudnutej kvalifikácii:	Osvedčenie o úplnej kvalifikácii

Kvalifikačný štandard pre ISDV

Odborné vedomosti	Odborné zručnosti
KUCHÁR vie/pozná: - zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane, - zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane, - zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, predpisy HACCP, - základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania, - druhy a charakteristiku potravín a nápojov, - ovláda základné zmyslové skúšky akosti potravín a nápojov a dodržiavania doby spotreby, - receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov a ich charakteristiku, - kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín, - základné užívateľské práce s výpočtovou technikou, - odbornú terminológiu, - zásady organizácie práce, - strojové a technologické vybavenie a zariadenie prevádzok, ich využitie a ošetrovanie, - základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov.	KUCHÁR - je zručný v oblasti: - uplatňovania zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - uplatňovania zásad osobnej a prevádzkovej hygieny, proti epidemiologických pravidiel a predpisov HACCP, - práce s predpismi o preberaní, reklamácii, výdaji a skladovaní surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so zvereným majetkom a hmotnej zodpovednosti, - ovládania základných užívateľských prác s výpočtovou technikou, - vykonávania základných zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, - výpočtov množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy, - voľby a dodržiavania správnych technologických postupov, potrebných surovín a zariadení pre prípravu pokrmov, predbežnej úpravy základných surovín, úpravy a spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, - používania polotovarov, - používania pracovných strojov, zariadenia a ostatného inventáru, - organizovania práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, - prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne, - prípravy jedál na objednávku a špecialít, - prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít, - prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, - prípravy diferencovanej a vegetariánskej stravy, - prípravy múčnikov a cukrárenských výrobkov, - prípravy teplých nápojov, - techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

Hodnotiaci štandard pre ISDV

Predmetom overenia a hodnotenia bude:

Prehľad teoretických vedomostí:

1. význam racionálnej výživy,
2. pôvod, druhy a charakteristika potravín,
3. zloženie a akosť potravín,
4. biologická, energetická a výživová hodnota potravín,
5. hygiena pri práci s potravinami, HACCP, potravinový kódex,
6. zásady osobnej hygieny a bezpečnosti pri práci,
7. povinnosti kuchára, výrobné stredisko,
8. výpočet spotreby surovín,
9. predbežná úprava a spracovanie surovín,
10. základné tepelné úpravy,
11. polievky,
12. omáčky,
13. prílohy a doplnky k hlavným jedlám,
14. bezmäsité jedlá,
15. jednoduché múčniky a múčne jedlá,
16. jedlá z mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny, zveriny a ostatných zvierat,
17. jedlá na objednávku,
18. progresívna výroba jedál,
19. jedlá studenej kuchyne,
20. reštauračné múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje,
21. medzinárodná gastronómia,
22. diétne jedlá, diferencovaná a vegetariánska strava,
23. základné ekonomické a právne vedomosti.

Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

1. dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny, dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe - HACCP, dodržiavanie zásad bezpečnosti pri práci a protipožiarnych predpisov,
2. príprava pracoviska na prevádzku,

3. voľba správnej receptúry a technologického postupu pre prípravu zadaného pokrmu,
4. výber vhodného druhu a použitie vhodného množstva surovín pre pripravovaný pokrm,
5. vykonanie kalkulácie potrebného množstva surovín pre stanovený počet porcií pripravovaného pokrmu,
6. ovládanie základných užívateľských prác s výpočtovou technikou,
7. senzorické posúdenie nezávadnosti a kvality surovín, kontrola ich hmotnosti, dodržanie technologických postupov prípravy pokrmu a množstva použitých surovín, voľba vhodného technologického zariadenia,
8. príprava pokrmu tak, aby mal charakteristickú chuť a vzhľad a požadované vlastnosti, technika expedície, dodržanie zásad estetickej úpravy pokrmu,
9. hospodárne nakladanie s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami s ohľadom na životné prostredie,
10. príprava pokrmu z polotovarov v súlade s ich určením a predpísaným technologickým postupom,
11. práca s inventárom, používanie, evidenciu, kontrola, príjem a výdaj, uskladnenie počas a po ukončení prevádzky, ošetrovanie, udržiavanie a kontrola,
12. kontrola, prevzatie a vydávanie požadovaných surovín, tovaru a ostatných skladových zásob, evidenciu pohybu - vyhotovenie dokladu o príjme a výdaji, pri skladovaní a ošetrovaní zásob, dodržiavanie hygienických predpisov a zásad HACCP,
13. dodržiavanie zásad ochrany spotrebiteľa,
14. správne vyjadrovanie sa a používanie odbornej terminológie,
15. zabezpečenie bežnej údržby pracovných prostriedkov a práce po ukončení prevádzky.

Názov vzdelávacej inštitúcie	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy
Adresa vzdelávacej inštitúcie	Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Názov vzdelávacieho programu	Kuchár
Názov modulu	Kuchár
Celkový rozsah	500,0
Číslo potvrdenia o akreditácii	1735/2013/19/2
Dátum vydania potvrdenia	8. 2. 2013
Cieľová skupina	Osoby so záujmom pracovať v profesii kuchár.
Profil absolventa	Absolvent vzdelávacieho programu pozná zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP. Má základné poznatky o potravinách a nápojoch, pozná ich charakteristiku, ovláda základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania doby spotreby. Ovláda základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín. Pozná strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok, vie ako ho využívať a ošetrovať. Má základné poznatky o gastronomických pravidlách a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov. Je zručný v oblasti práce s výdajom a skladovaním surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so

	zvereným majetkom. Vie vypočítať množstvo spotreby surovín pre pripravované pokrmy a voľby postupu práce. Je zručný pri predbežnej úprave základných surovín, úprave a spracovaní mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, používania polotovarov. Vie používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár, organizovať práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, pripravovať pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, pripravovať minútkové pokrmy a špeciality. Pozná pokrmy národných kuchýň a ďalšie špeciality, ovláda prípravu pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravu pokrmov pre diétne stravovanie, prípravu múčnikov, prípravu teplých nápojov. Ovláda techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach, pozná základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania.
Odborný garant	Bc. Žaneta Doroková
Lektori	Vlastimil Melicherčík , Bc. Dušan Gažo , Bc. Žaneta Doroková