

<b>Názov kvalifikácie:</b>	<b>Kuchár</b>
<b>Číselné označenie kvalifikácie</b> <b>SK ISCO- 08:</b>	5120000
<b>Povolanie, ktorého sa kvalifikácia týka:</b>	512 Kuchári
<b>Druh kvalifikácie:</b>	<b>Úplná kvalifikácia</b>
<b><u>Kvalifikačný štandard:</u></b>	<p>je súhrn vedomostí, zručností a schopností potrebných na nadobudnutie príslušnej čiastočnej kvalifikácie a úplnej kvalifikácie.</p> <p>Stanovuje odborné vedomosti a odborné zručnosti potrebné na výkon povolania, ktorého sa kvalifikácia týka.</p> <p>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.</p>
<b><u>Hodnotiaci štandard:</u></b>	<p>je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie a hodnotenie dosiahnutej odbornej spôsobilosti podľa stanovených kvalifikačných štandardov.</p> <p>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.</p>
<b>Odporúčaný rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu pre nadobudnutie danej kvalifikácie:</b>	500 hodín
<b>Z toho teoretická príprava:</b>	180 hodín
<b>Z toho praktická príprava:</b>	320 hodín
<b>Doklad o nadobudnutej kvalifikácii:</b>	<b>Osvedčenie o úplnej kvalifikácii</b>

## Kvalifikačný štandard pre ISDV

Odborné vedomosti	Odborné zručnosti
<p><b>KUCHÁR vie/pozná:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane,</li><li>- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane,</li><li>- zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, predpisy HACCP,</li><li>- základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,</li><li>- druhy a charakteristiku potravín a nápojov,</li><li>- ovláda základné zmyslové skúšky akosti potravín a nápojov a dodržiavania doby spotreby,</li><li>- receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov a ich charakteristiku,</li><li>- kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,</li><li>- základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,</li><li>- odbornú terminológiu,</li><li>- zásady organizácie práce,</li><li>- strojové a technologické vybavenie a zariadenie prevádzok, ich využitie a ošetrovanie,</li><li>- základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov.</li></ul>	<p><b>KUCHÁR - je zručný v oblasti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uplatňovania zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,</li><li>- uplatňovania zásad osobnej a prevádzkovej hygieny, proti epidemiologických pravidiel a predpisov HACCP,</li><li>- práce s predpismi o preberaní, reklamácii, výdaji a skladovaní surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so zvereným majetkom a hmotnej zodpovednosti,</li><li>- ovládania základných užívateľských prác s výpočtovou technikou,</li><li>- vykonávania základných zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,</li><li>- výpočtov množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy,</li><li>- 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,</li><li>- používania polotovarov,</li><li>- používania pracovných strojov, zariadenia a ostatného inventáru,</li><li>- organizovania práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách,</li><li>- prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne,</li><li>- prípravy jedál na objednávku a špecialít,</li><li>- prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít,</li><li>- prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, prípravy diferencovanej a vegetariánskej stravy,</li><li>- prípravy múčnikov a cukrárenských výrobkov,</li><li>- prípravy teplých nápojov,</li><li>- techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.</li></ul>

# 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, evidencia, 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, evidencia 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.