

HODNOTIACI ŠTANDARD KUCHÁR/KUCHÁRKA

I. Overovanie vzdelávacích výstupov

1. Proces overovania vzdelávacích výstupov

Overovanie vzdelávacích výstupov je proces hodnotenia a uznávania vedomostí, zručností a kompetencií fyzickej osoby ako výsledkov:

- ✚ formálneho vzdelávania v akreditovanom vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie v súlade so zverejneným kvalifikačným štandardom,
- ✚ formálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu mikroosvedčenia,
- ✚ neformálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti,
- ✚ informálneho učenia sa, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti.

Proces OVV zabezpečuje **autorizovaná inštitúcia**, ktorá má na OVV autorizáciu od Ministerstva školstva, vedy, výskumu a mládeže SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)

Proces OVV je možné uskutočňovať iba v rámci tej profesijnej kvalifikácie, ku ktorej je zverejnený kvalifikačný štandard aj hodnotiaci štandard.

Kvalifikačný štandard je súhrn vedomostí, zručností a kompetencií potrebných na získanie príslušnej kvalifikácie.

Hodnotiaci štandard je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie vzdelávacích výstupov podľa kvalifikačného štandardu.

Kvalifikačný štandard aj **Hodnotiaci štandard** sú zverejnené na www.kariernabrana.sk
[Kuchár/Kuchárka | Karta kvalifikácie](#)

Hodnotiaci štandard je základný dokument určený pre:

- ✚ **Fyzické osoby/občanov** (FO), ktoré majú záujem o OVV a získanie profesijnej kvalifikácie.
- ✚ **Autorizované osoby** - členov overovacích komisií, ktorí budú zabezpečovať proces OVV a rozhodovať o tom, či FO splnili podmienky na získanie profesijnej kvalifikácie.

System OVV pozostáva zo 4 fáz:

- 1. Identifikácia vzdelávacích výstupov** – porovnanie vedomostí, zručností a kompetencií FO s vedomosťami, zručnosťami a kompetenciami uvedenými v kvalifikačnom štandarde.
- 2. Dokumentácia vzdelávacích výstupov** – tvorba portfólia v príslušnej kvalifikácii FO.
- 3. Hodnotenie vzdelávacích výstupov** proces posúdenia a vyhodnotenia súladu portfólia s hodnotiacim štandardom príslušnej kvalifikácie overovacou komisiou, ktorú zriaďuje autorizovaná inštitúcia.
- 4. Vydanie dokladu o vyhodnotení vzdelávacích výstupov** – osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

2. Postup FO pri OVV

Žiadateľom o OVV môže byť FO, ktorá ku dňu podania žiadosti o OVV dovŕšila vek najmenej **16 rokov**.

Žiadosť o OVV podáva uchádzač priamo **autorizovanej inštitúcii**, ktorá má na OVV autorizáciu od MŠVVaM SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)

Žiadosť o OVV obsahuje:

- meno a priezvisko uchádzača,
- dátum narodenia,
- názov profesijnej kvalifikácie,
- adresu elektronickej pošty FO,
- portfólio uchádzača.

Portfólio je súbor dokladov, ktoré preukazujú, že FO získala požadované vedomosti, zručnosti a kompetencie pre príslušnú kvalifikáciu a obsahuje:

- úradne osvedčenú kópiu dokladu o získanom stupni vzdelania alebo úradne osvedčenú kópiu posledného koncoročného vysvedčenia zo základnej školy alebo zo strednej školy,
- úradne osvedčenú kópiu osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu, ktorý vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie, ktorú má uchádzač záujem získať, ak absolvoval akreditovaný vzdelávací program,
- potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore; ak nie je možné predložiť potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore, čestné vyhlásenie o praxi v príslušnom odbore s uvedením názvu zamestnávateľa a obdobia, v ktorom u zamestnávateľa pôsobil, alebo doklad, ktorý preukazuje vykonávanie podnikateľskej činnosti,
- iný doklad, ktorým uchádzač preukáže vedomosti, zručnosti a kompetencie podľa hodnotiaceho štandardu profesijnej kvalifikácie.

Žiadosť a portfólio môže mať formu:

- **elektronického dokumentu** alebo,
- **listinného dokumentu**.

3. Overovacia komisia a proces vyhodnocovania portfólia

Portfólio vyhodnocuje **overovacia komisia**, ktorú tvorí predseda a dvaja ďalší členovia, ktorý sa vyberajú z [ISVD - Register autorizovaných osôb](#) najneskôr 10 pracovných dní pred začatím OVV.

Predseda overovacej komisie určuje MŠVVaM SR, ďalších členov overovacej komisie určuje autorizovaná inštitúcia.

Členmi overovacej komisie sú:

- zástupca stavovskej organizácie alebo zástupca profesijnej organizácie,
- zástupca zamestnávateľa,
- zástupca strednej školy alebo zástupca vysokej školy.

Overovacia komisia môže na základe predloženého portfólia FO:

- ✓ uznať portfólio **v celom rozsahu**, vystaviť protokol o uznaní profesijnej kvalifikácie a skúška na OVV sa neuskutoční; autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ uznať portfólio **čistočne a nariadiť skúšku na OVV iba z určitých oblastí**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ vyhodnotiť a **nariadiť skúšku na OVV**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

Autorizovaná inštitúcia je oprávnená požadovať od uchádzača poplatok za:

- overenie portfólia,
- za skúšku, ak ju overovacia komisia nariadi.

Sadzobník poplatkov zverejní autorizovaná inštitúcia na svojom webovom sídle.

Poplatok je príjmom autorizovanej inštitúcie.

4. Skúška na OVV

- Autorizovaná inštitúcia zašle uchádzačovi do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti o OVV oznámenie o termíne konania skúšky.
- Skúšku možno vykonať **najskôr po uplynutí 10 pracovných dní** odo dňa doručenia oznámenia o termíne jej konania uchádzačovi, **najneskôr však do 4 mesiacov** odo dňa doručenia žiadosti o OVV.
- Ak sa uchádzač zo závažných dôvodov nemôže zúčastniť skúšky na OVV v určenom termíne, môže ju vykonať v náhradnom termíne určenom autorizovanou inštitúciou.
- Skúška na OVV sa uskutočňuje pred overovacou komisiou a je **verejná**.
- Skúška na OVV pozostáva z teoretickej časti a praktickej časti; teoretická časť sa môže uskutočniť v písomnej forme alebo v ústnej forme.
- Ak občan vykonal skúšku neúspešne, má právo na dva opravné termíny.
- Skúška v 1. opravnom termíne je spoplatnená a môže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne.
- Skúška v 2. opravnom termíne nie je spoplatnená a nemôže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne a v 1. opravnom termíne. Na skúške v 2. opravnom termíne je prítomný aj národný garant, ktorý má pri rovnosti hlasov rozhodujúci hlas. Neúspešný účastník môže požiadať ministerstvo školstva o vykonanie skúšky na OVV v 2. opravnom termíne do 15 pracovných dní odo dňa jej neúspešného vykonania. Ministerstvo školstva určí do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti termín skúšky na OVV v 2. opravnom termíne, o ktorom informuje uchádzača a príslušnú autorizovanú inštitúciu, ktorá ju uskutoční v určenom termíne.

5. Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Autorizovaná inštitúcia vydá na základe úspešného procesu OVV:

- Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii
- Europass – dodatok k osvedčeniu

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii je **verejnou listinou** a vydáva sa **bez časového obmedzenia**.

II. Hodnotenie a uznávanie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

1. Vymedzenie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

Vzdelávacie výstupy (VV) sú vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré fyzická osoba nadobudla počas vzdelávania a preukáže v procese overovania vzdelávacích výstupov (OVV) na základe portfólia alebo skúšky.

Jednotka vzdelávacích výstupov (JVV) je časť kvalifikácie pozostávajúca zo súvislého súboru vedomostí, zručností a kompetencií, ktorú možno samostatne posudzovať a potvrdzovať. JVV zoskupuje vzdelávacie výstupy do logických tematických celkov podľa pracovných oblastí spôsobilostí, činností, produktov alebo poskytovaných služieb.

Vzdelávacie výstupy a z nich zostavené jednotky vzdelávacích výstupov (ďalej ako JVV) sú zostavené na základe kvalifikačného štandardu karty kvalifikácie **Kuchár/Kuchárka**, ktorá je zverejnená na www.kariernabrana.sk **Kuchár/Kuchárka | Karta kvalifikácie**
Úroveň SKKR : 3

2. Prehľad jednotiek vzdelávacích výstupov

Z kvalifikačného štandardu v karte kvalifikácie boli identifikované vzdelávacie výstupy, ktoré vytvorili 3 jednotky vzdelávacích výstupov (JVV), ktoré budú predmetom procesu OVV:

JVV 1: Technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne
JVV 2: Skladovanie a spracovanie potravín v celom výrobnom reťazci
JVV 3: Strojové, technické, priestorové vybavenie a jeho používanie

Každá JVV obsahuje:

- hodnotené spôsobilosti,
- metódu hodnotenia,
- nástroj hodnotenia,
- kritérium úspešnosti.

JVV 1: Technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- klasifikovať základné technologické postupy pri príprave jedál – varenie /v pare a vo vodnom kúpeli/, dusenie, pečenie /na rošte/, grilovanie, na ražni, k technike pečenia, zaprávanie, ratinovanie – zapekanie, vyprážanie, marinovanie, suvidovanie, blanšírovanie, , pošírovanie, použitie alobalu,
- vysvetliť moderné technologické postupy /sous-vide, nízкотepelné varenie, konvektomat, šokové chladenie a mrazenie/,
- zhodnotiť úlohu kuchára v technologickom procese - voľba vhodnej technológie prípravy, správne používanie zariadení, kontrola kvality hotových pokrmov, zodpovednosť za bezpečnosť a hygienu,

- popísať prípravu surovín pred varením /triedenie a kontrola kvality, čistenie mechanické a chemické, umývanie, krájanie a porciovanie, marinovanie a nakladanie, skladovanie surovín pred spracovaním/,
- rozrobiť, čistiť a porciovať mäso, hydinu, ryby a zverinu podľa druhu a technologických požiadaviek,
- pripraviť jedlá podľa tradičných receptúr a technologických zásad národných kuchýň,
- pripraviť jedlá rýchleho občerstvenia podľa štandardizovaných technologických postupov,
- pripraviť a servírovať pokrmy studenej kuchyne,
- prispôbiť technologický postup špecifickým potrebám zákazníka, sezónnosti a typu prevádzky,
- uplatniť postupy normovania spotreby surovín na výrobu jedál a nápojov,
- orientovať sa v merných jednotkách a kalkulačných vzorcoch pre tvorbu cien,
- aplikovať technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne, vrátane vývarov, omáčok, pokrmov z mäsa, hydiny, rýb, zeleniny, múčnikov a základov cukrárenskej výroby,
- prepočítať množstvá surovín podľa počtu porcií a technologických strát,
- zostaviť jedálne lístky podľa zásad sezónnosti, výživovej hodnoty a technologických možností prevádzky,
- dodržiavať sanitáciu, hygienické predpisy a pravidlá počas celého výrobného procesu,
- dodržiavať bezpečnostné a protipožiarne predpisy,
- aplikovať zásady pri zhromažďovaní a likvidácii odpadu,
- plánovať a organizovať prácu počas smeny, pripravovať mise en place, koordinovať činnosti v tíme a poskytovať spätnú väzbu,
- efektívne komunikovať s kolegami a vedením, dodržiavať pracovnú disciplínu, časové normy a zásady tímovej spolupráce,
- samostatne vykonávať odborné pracovné činnosti kuchára v bežnej aj náročnejšej prevádzke, reagovať na zmeny v technologických a trhových podmienkach, riešiť praktické problémy a prispievať k zvyšovaniu kvality, bezpečnosti a udržateľnosti gastronomických služieb.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie a príprava teplého pokrmu s využitím surovín obsiahnutých v Mystery Boxe. Pri príprave sa využívajú 3 suroviny z MB a vhodné technologické spracovanie pokrmu

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 2: Skladovanie a spracovanie potravín v celom výrobnom reťazci

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- definovať základy tovaroznaectva, sensorické posúdenie nezávadnosti a kvality surovín, kontrolu ich hmotnosti,
- zdefinovať množstvo použitých surovín pre prípravu jedál a nápojov a vybrať vhodné technologické zariadenie,
- uplatňovať zásady bezpečnosti potravín, kvality a sensorickej stability,
- opísať jednotlivé potraviny, ich pôvod, druh potravín, ich zloženie, hygienu pri práci s potravinami,
- vysvetliť Potravinový kódex SR, označovanie potravín, pojem balená potravina, spotrebiteľský obal, prepravný obal, čo je čiarový kód EAN pri označovaní potravín, čo znamená uvádzanie dátumu výroby a dátumu najneskoršej spotreby,
- uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny potravín a systému HACCP/CCP, vrátane bezpečnej manipulácie s potravinami, surovinami a alergénmi.
- uplatňovať princípy hygieny potravín, osobnej a prevádzkovej hygieny a dodržiavať ich počas celého technologického procesu výroby pokrmov,
- uplatňovať vedomosti z tovaroznaectva a logistiky surovín – vie vykonať ich príjem, kontrolu kvality, správne skladovanie a evidenciu podľa zásad traceability (FIFO, FEFO, teplotné reťazce),
- uplatňovať zásady hospodárnosti, environmentálnej zodpovednosti a minimalizovať surovinové a energetické straty,
- definovať spôsoby skladovania potravín v podmienkach suchého alebo chladného skladu podľa charakteru a typu suroviny, s dôrazom na oddelené skladovanie a evidenciu alergénov.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie sensorického hodnotenia dostupných surovín, polotovarov a výrobkov.

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 3: Strokové, technické, priestorové vybavenie a jeho používanie

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- určiť stroje a zariadenia, mechanické spracovanie potravín a nápojov, druhy strojov,
 - * zariadenia na tepelné spracovanie pokrmov a nápojov /sporáky, varné kotly,
 - * zariadenia na varenie v pare, cukrárske pece, vyprážacie panvice, ohrievacie stoličky, grily, konvektomaty/,
 - * zariadenia na udržiavanie teploty hotových pokrmov a nápojov a na ohrievanie stolového riadu /vodný kúpeľ, výdajové ohrievacie stoly /režóny/ a skrine, šafingy/,

- * zariadenia umyvární čierneho a bieleho riadu /umývacie stroje, drezy na umývanie riadu, drvič odpadkov/,
- * chladiace zariadenia na chladenie potravín a nápojov /chladiace vitríny, chladiace boxy, chladiarne/,
- * mraziace zariadenia na uskladnenie mrazených potravín /mraziace stoly, mraziace skrine a mraziace boxy/,
- * zariadenia na výrobu zmrzliny,
- popísať činnosť a potrebu výrobníka ľadu,
- obsluhovať a nastavovať veľkokapacitné varné zariadenia,
- sledovať priebeh výroby, upravovať parametre podľa typu jedla a optimalizovať efektivitu procesu,
- špecifikovať pracovné a výdajné stoly a ich funkcie, mäsiarsky klát, regály na ukladanie riadu,
- zhodnotiť servisné štandardy v kuchárskom povolání a ich význam,
- využívať moderné digitálne technológie a zariadenia v kuchyni – elektronický HACCP, sondy a programy zariadení, ERP/POS systémy, digitálne evidencie a plánovanie výroby,
- efektívne pracovať s dátami, sledovať hospodárnosť a podporovať digitalizáciu prevádzky,
- uplatňovať princípy udržateľnosti v gastronomickej výrobe – šetriť energiu a vodu, separovať a recyklovať odpad, zodpovedne nakladať s tukmi a olejmi, využívať lokálne a sezónne suroviny a podporovať recykláciu a ekologické riešenia v kuchyni,
- opísať manipuláciu s týmito zariadeniami a postupy následného čistenia a udržiavania v správnom technickom stave,
- porovnať prevádzkové priestory a ich vzájomné prepojenie /skladovacie, výrobné, výdajné-expedičné, odbytové/.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie činnosti dostupných strojov a zariadení.

Kritérium úspešnosti: 75 %

III. Materiálno technické zabezpečenie skúšky:

Požiadavky na priestor:

- prísun potrebných energií zodpovedajúcich bezpečnostným predpisom
- suroviny na prípravu jedál
- strojno-technologické vybavenie a pracovné pomôcky pre technologickú prípravu jedál
- chladiaci box
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky

Pri priestorovom zabezpečení pri skúške JVV1, JVV2, JVV3 je potrebné mať rozdelený skúšobný priestor na jednotlivé pracoviská, alebo jednotlivé pracovné zóny, pričom tvoria ucelený komplex:

- kuchyňa,
- priestor na vytĺkanie vajec,
- sklad surovín,
- priestor na čistenie používaného náradia - umýváreň,
- priestor na krájanie surovín rozdelený podľa druhu používanej suroviny,
- priestor pre výdaj hotových jedál,
- priestor pre osobnú hygienu.

Materiálno-technické zabezpečenie je špecifické pre všetky JVV a zabezpečuje ich autorizovaná inštitúcia.

Overenie vzdelávacích výstupov všetkých JVV (JVV 1 Technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne, JVV 2 Skladovanie a spracovanie potravín v celom výrobnom reťazci, JVV 3 Strojové, technické, priestorové vybavenie a jeho používanie - sa realizuje v kuchárskej dielni tak ako pri praktickej skúške (A), tak aj pri teoretickej skúške (B).

A: pri praktickom skúšaní musí mať autorizovaná inštitúcia k dispozícii :

- suroviny, kuchynskú váhu, pracovný stôl nerezový, regál nerezový, stôl na výdaj hotového jedla šľahač/miesič hmôt a cesta, elektrický alebo plynový sporák s rúrou, chladiace zariadenie na uskladnenie surovín, polotovarov a hotových výrobkov (napr. chladničky alebo chladiaci box), elektrická panvica/nádoba na varenie, chladnička na uskladnenie vajec, nárezový stroj, fritéza, konvektomat, mikrovlnná rúra, umývačka riadu, suvidovačka, gril.
- pracovné pomôcky (napr. nože, škrabky, metličky, varechy rôznych veľkostí, naberačky, misky, odmerky, sada hrncov s pokrievkami, pekáče a plechy, panvice-sady, kuchársky teplomer, špikovacie ihly-sada, lis na cesnak, lis na zemiaky, lis na citrón, nožnice na hydinu, otvárač univerzálny, valček na valkanie, rôzne tvarovacie pomôcky, formičky na vykrajovanie, krájacie dosky farebné /HACCP/, sady tanierov, omáčniky, misky na šalát a kompót, sada príborov, minútkové hodiny, strúhadlá rôzne druhy, tĺčik, sekáčik, obracačky, kliešte, zariadenie na udržiavanie teploty jedál, hrniec na špagety, parák hrniec
- hotové jedlo (pre senzorické hodnotenie výrobku)

B Teoretická skúška: písomná forma „Test“, sa tak isto môže konať v kuchárskej dielni, ale musí sa priestorovo vyčleniť časť, kde bude k dispozícii:

- pracovný stôl, stolička, pero, papier, kalkulačka, surovinové normy.