

## Pomocný pracovník/Pomocná pracovníčka v kuchyni

**Požiadavky na zaradenie účastníka do vzdelávania:** neukončené základné vzdelanie

**Forma vzdelávania:** prezenčná

**Profil absolventa:**

Absolvent vzdelávania:

- vie definovať a uplatňovať základy BOZP, hygieny potravín, osobnej hygieny a zdravotnej spôsobilosti na prácu s potravinami v súlade s platnou legislatívou,
- vie pripraviť jednoduchú kalkuláciu jedla a počtu porcií pod dohľadom kuchára, opísať teplotné limity,
- vie vysvetliť postupy príjmu tovaru do prevádzky /vizuál, teplota, dátum/ pod dohľadom kuchára alebo skladníka,
- vie vykonávať pomocné práce pri výdaji jednoduchých jedál, vie rozlíšiť rozdiely medzi jednotlivými strojno-technologickými zariadeniami,
- vie bezpečne obsluhovať stroje a zariadenia a zabezpečovať základnú údržbu strojov a zariadení,
- vie opísať základné tepelné techniky /pečenie, varenie, dusenie, vyprážanie/,
- vie popísať základné vlastnosti a rozdelenie surovín, čerstvosť a ich kvalitu,
- vie vykonávať jednoduché a rutinné činnosti a aplikovať sanitačné postupy podľa plánov,
- vie pomenovať základné zásady triedenia odpadov /plasty, sklo, komunálny odpad, olej/, pozná nádoby na ich uskladnenie,
- vie vysvetliť a popísať základné zásady skladovania potravín, vie potraviny rozdeliť do skupín /suché, mrazené atď./,
- vie správne rozdeliť potraviny do skladov podľa ich konzistencie.

**Odporúčaný obsah a rozsah:**

| Názov odbornej témy                                                                                                                                        | Počet hodín | Teória | Prax |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|------|
| Úvod do povolania, druhy a formy stravovania                                                                                                               | 5           | 2      | 3    |
| Strojové, technické a priestorové vybavenie kuchyne                                                                                                        | 5           | 2      | 3    |
| Skladovanie potravín a nápojov                                                                                                                             | 5           | 2      | 3    |
| Základné pracovné štandardy v kuchyni a ich význam                                                                                                         | 9           | 3      | 6    |
| Časové štandardy a organizácia práce                                                                                                                       | 10          | 3      | 7    |
| BOZP, hygiena potravín, zdravotná a odborná spôsobilosť, dodržiavanie hygienických štandardov a systému HACCP pri manipulácii so surovinami a potravinami. | 10          | 5      | 5    |
| Odpady a nakladanie s nimi, triedenie odpadov                                                                                                              | 5           | 2      | 3    |
| Tovarovnalectvo, príjem surovín                                                                                                                            | 5           | 2      | 3    |
| Dodržiavanie hygienických štandardov a systému HACCP pri manipulácii so surovinami a potravinami.                                                          | 5           | 2      | 3    |
| Technológia varenia a zariadenia - základy                                                                                                                 | 7           | 2      | 5    |
| Studená kuchyňa, polievky, vývary, omáčky a redukcie - základy                                                                                             | 7           | 2      | 5    |
| Mäso, hydina, ryby, zverina – techniky spracovania a bezpečnosť - základy                                                                                  | 7           | 2      | 5    |
| Bezmäsité pokrmy, prílohy a rastlinné alternatívy - základy                                                                                                | 5           | 2      | 3    |
| Špeciálne diety, výživa a alergény v praxi - základy                                                                                                       | 4           | 2      | 2    |

| Názov odbornej témy                                      | Počet hodín | Teória    | Prax      |
|----------------------------------------------------------|-------------|-----------|-----------|
| Kalkulácie, normovanie, jedálny lístok – základné opisy  | 4           | 2         | 2         |
| Príprava pracoviska a surovín pred začiatkom výroby      | 8           | 2         | 6         |
| Čistenie a údržba pracoviska počas dňa a po skončení dňa | 9           | 2         | 7         |
| <b>Spolu</b>                                             | <b>110</b>  | <b>39</b> | <b>71</b> |

### Forma záverečnej skúšky:

**Praktická forma:** Príprava pracoviska a praktická príprava/úprava surovín 3 druhov k výrobe jedla - požadovaná úspešnosť **70%**

#### 1. Popis priestorového vybavenia pre vzdelávanie najmenej 3 účastníkov vzdelávania

##### a) Teoretická časť

| Názov vybavenia                        | Množstvo na |               |
|----------------------------------------|-------------|---------------|
|                                        | účastníka   | skupinu       |
| Pracovný stôl so stoličkou pre lektora |             | 1             |
| Stolička s pracovnou plochou           | 1           |               |
| Tabuľa, flipchart a pod.               |             | 1             |
| Počítač                                |             | Podľa potreby |
| Stolík pod počítač                     | 1           |               |
| Multifunkčné didaktické zariadenie     |             | Podľa potreby |
| Internetové pripojenie                 |             | 1             |

**Pozn.:** Uchádzač bude mať pri práci v učebnom priestore vlastný pracovný odev a obuv.

#### 2. Popis priestorového vybavenia pre vzdelávanie najmenej 3 účastníkov vzdelávania

##### b) Praktická časť

| Názov vybavenia                           | Množstvo na |               |
|-------------------------------------------|-------------|---------------|
|                                           | účastníka   | skupinu       |
| <b>Sklad surovín</b>                      |             |               |
| Pracovný stôl                             |             | 1             |
| Regály na uloženie surovín/potravín       |             | 2             |
| Váha                                      |             | 1             |
| Teplomer a vlhkomer                       |             | 1             |
| Obaly - rôzne                             |             | podľa potreby |
| Vpichový teplomer                         |             | 1             |
| Nádoba na triedenie odpadu                |             | 1             |
| Lekárnička                                |             | 1             |
| Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky |             | 1             |
| Kôš na odpad                              |             | 1             |
| <b>Priestor na miešanie a chladenie</b>   |             |               |
| Miešačka                                  |             | 1             |
| Vákuovačka                                |             | 1             |
| Teplomer a vlhkomer                       |             | 1             |
| Nádoby                                    |             | 2             |
| Chladiarenská jednotka                    |             | 1             |
| Umývadlo                                  |             | Podľa potreby |
| <b>Výrobňa varených výrobkov-kuchyňa</b>  |             |               |

| Názov vybavenia                         | Množstvo na |               |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|
|                                         | účastníka   | skupinu       |
| Pracovný stôl nerezový                  |             | 5             |
| Regál nerezový                          |             | 3             |
| Elektrická panvica/nádoba na varenie    |             | 1             |
| Kuchynská váha                          |             | 1             |
| Chladnička na uskladnenie vajec         |             | 1             |
| Nerezový dvojdrez                       |             | 1             |
| Krájacie dosky farebné /HACCP/          |             | 1             |
| Sada nožov                              | 1           |               |
| Nerezové nádoby                         |             | 5             |
| Sporák s rúrou                          |             | 1             |
| Digestor                                |             | 1             |
| Kuchynský riad                          |             | Podľa potreby |
| Príručná chladnička                     |             | 2             |
| Univerzálny kuchynský robot             |             | 1             |
| Nárezový stroj                          |             | 1             |
| Elektrický alebo plynový sporák s rúrou |             | 1             |
| Fritéza – ponorný vyprážač              |             | 1             |
| Mikrovlná rúra                          |             | 1             |
| Chladnička                              |             | 3             |
| Mraznička                               |             | 1             |
| Elektrický šľahač                       |             | 1             |
| Ponorný mixér                           |             | 1             |
| Rýchlovarná kanvica                     |             | Podľa potreby |
| Stôl na výdaj hotového jedla            |             | 1             |
| Police/skrinky na kuchynský riad        |             | 2             |
| Nádoby na triedenie odpadu              |             | 1             |
| Osobné ochranné prostriedky – rukavice  | 1           |               |
| Drez nerezový                           |             | 2             |
| <b>Kuchynský riad</b>                   |             |               |
| Sada hrncov s pokrievkami               |             | 1             |
| Pekáče, plechy, panvice - sady          |             | 2             |
| Misy, misky - sady                      |             | 2             |
| Kuchársky teplomer                      |             | 1             |
| Lis na cesnak                           |             | 1             |
| Lis na zemiaky                          |             | 1             |
| Lis na citón                            |             | 1             |
| Nožnice na hydinu                       |             | 1             |
| Otvárač univerzálny                     |             | 1             |
| Krájač na vajcia                        |             | 2             |
| Krájač na hranolky                      |             | 2             |
| Mriežka na zemiaky                      |             | 1             |
| Sady tanierov-hlboké, plytké, dezertné  |             | 3             |
| Bujónové šálky s podšálkou - sada       |             | 2             |
| Misky na šalát a kompót - sada          |             | 2             |
| Omáčky                                  |             | 3             |
| Sada príborov                           |             | 3             |
| Minútkové hodiny                        |             | 1             |
| Formy, formičky, vykrajovače            |             | Podľa potreby |

| Názov vybavenia                                                               | Množstvo na |               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
|                                                                               | účastníka   | skupinu       |
| Strúhadlá – rôzne druhy                                                       |             | Podľa potreby |
| Tíčky, sekáčky                                                                |             | Podľa potreby |
| Varechy, obracačka, vidlička napichovacia                                     | 1           |               |
| Naberačky, obracačky, kliešte                                                 |             | Podľa potreby |
| Škrabky, štetce, stierky, sitká, lieviky, odmerky                             |             | Podľa potreby |
| Chňapky, utierky                                                              |             | Podľa potreby |
| Umyvadka riadu                                                                |             | 1             |
| Zariadenie na udržiavanie teploty jedál                                       |             | 1             |
| Suvidovačka                                                                   |             | 1             |
| Hrniec na špagety, parák hrniec                                               |             | Podľa potreby |
| <b>Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok</b> |             |               |
| Priestor na čistiace a dezinfekčné prostriedky                                |             | 1             |
| Čistiace pomôcky                                                              |             | Podľa potreby |
| Lekárnička                                                                    |             | 1             |
| Skriňa na čistiace potreby                                                    |             | 1             |
| Pomôcky na čistenie                                                           |             | Podľa potreby |
| Kôš                                                                           |             | 1             |
| Zmeták                                                                        |             | 2             |
| Metla                                                                         |             | 3             |
| Lopatka na smetie                                                             |             | 2             |
| Hasiaci prístroj a hasiace prostriedky                                        |             | podľa potreby |

### 3. Popis technického vybavenia pre vzdelávanie s uvedením učebných pomôcok: Teoretická a praktická časť

| Názov vybavenia                                                  | Množstvo na |               |
|------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
|                                                                  | účastníka   | skupinu       |
| Tabuľa/Flipchart                                                 |             | 1             |
| Stôl                                                             |             | 1             |
| Stolička                                                         | 1           |               |
| Kancelársky stôl                                                 |             | 1             |
| Multifunkčné zariadenie                                          |             | 1             |
| Počítač                                                          |             | 1             |
| Stolík pod počítač                                               |             | 1             |
| Skriňa na učebné pomôcky                                         |             | 1             |
| Učebné pomôcky                                                   |             | Podľa potreby |
| Oddelený priestor na senzorické hodnotenie so stolom a stoličkou |             | Podľa potreby |
| Študijné a pracovné materiály v elektronickej forme              |             | 1             |
| Surovinové normy                                                 |             | podľa potreby |
| Katalógy, odborná literatúra                                     |             | podľa potreby |
| Vzorky základných surovín                                        |             | podľa potreby |
| Skriňa na učebné pomôcky                                         |             | 1             |
| Pomôcky na aranžovanie a predaj                                  |             | Podľa potreby |

| Názov vybavenia     | Množstvo na |               |
|---------------------|-------------|---------------|
|                     | účastníka   | skupinu       |
| Umývadlo            |             | 1             |
| Nádoba na odpady    |             | 1             |
| Priestor na váženie |             | Podľa potreby |