

Výkonové štandardy vychádzajúce z kvalifikačného štandardu pre príslušné povolania,  
na ktoré sa žiaci pripravujú v učebnom odbore 6445 H kuchár a v študijnom odbore 6445 K kuchár

### **Kvalifikačný štandard pre povolania:**

Kuchár, Kuchár špecialista, Pomocný kuchár, Zmenový kuchár

### **Vedomosti:**

- gastronomické predpisy v zostavovaní menu a jedálnych lístkov, normovania jedál, podmienok skladovania, práce na progresívnom strojno-technologickom zariadení, hygienické a bezpečnostné predpisy i HACCP.
- bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci
- zdravie a hygiena pri práci
- hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu
- tovaroznalectvo potravín
- hygiena potravín
- technológia varenia
- metódy uskladnenia a manipulácie s potravinami
- zabezpečovanie hygieny prostredia, dezinfekcia, sterilizácia
- veľkokapacitné strojno-technologické zariadenia v gastronómii

### **Zručnosti:**

- ošetrovanie kuchynského náradia a vybavenia
- príprava surovín na výrobu jedál
- príprava, úprava a aranžovanie jedál na slávnostné príležitosti
- príprava produktov bežnej studenej kuchyne
- spracovanie a úprava polotovarov
- príprava jedál na rýchle občerstvenie
- úprava jedál pred expedíciou
- príprava teplých jedál podľa receptov
- úprava zabíjačkového mäsa, hydiny, rýb a zveriny na kuchynské spracovanie
- príprava a úprava jedál na diétne stravovanie
- príprava a pečenie múčnikov
- príprava jedál národných kuchýň a ďalších špecialít
- príprava minútkových jedál a špecialít
- obsluha zariadení na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov pri tepelnom a chemicko-  
tepelnom spracovaní
- výpomoc pri výrobe jedál
- obsluha veľkokapacitných kuchynských strojov na výrobu jedál
- obsluha bežných kuchynských strojov na výrobu jedál
- výpočty množstva jednotlivých surovín na pripravované jedlá
- výpočty ceny jedla a výšky stravnej jednotky
- kontrola dodržiavania noriem na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom, potravinami,  
spôsobu ich ďalšieho uchovávanía a skladovania surovín
- zostavovanie jedálneho lístka a postupnosti jedál

### **Kompetencie:**

- manuálna zručnosť
- digitálna gramotnosť (počítačové spôsobilosti)
- finančná a ekonomická gramotnosť

- informačná gramotnosť
- komunikácia v cudzom jazyku
- matematická gramotnosť
- osobnostný rozvoj
- pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizáčne spôsobilosti)
- tímová práca
- vedenie ľudí
- samostatnosť
- environmentálna (prírodovedná) gramotnosť
- fyzická zdatnosť
- komunikácia (jednanie s ľuďmi)
- kultivovaný slovný prejav, schopnosť vyjadrovania sa
- organizovanie a plánovanie práce
- prezentovanie
- rozhodovanie
- technická gramotnosť
- tvorivosť (kreativita)
- vyjednávanie
- rozlišovanie chuti, čuchových podnetov
- praktické myslenie
- rozlišovanie farieb a farebných odtieňov
- udržovanie rovnováhy
- rozdelenie pozornosti
- dlhodobú pamäť, krátkodobú pamäť
- predstavivosť pre procesy a udalosti
- samostatné myslenie
- prispôsobivosť
- flexibilitu
- odolnosť voči sensorickej záťaži.