

Výkonové štandardy vychádzajúce z kvalifikačného štandardu pre príslušné povolania,
na ktoré sa žiaci pripravujú v študijnom odbore 6460 H predavač

Kvalifikačný štandard pre povolania:

Predavač zmiešaného tovaru a domácich potrieb, Predavač potravinárskeho tovaru, Predavač mäsa a rýb, Pracovník príjmu tovaru, Predavača rýchleho občerstvenia, Pokladník v predajni, Dokladač tovaru.

Vedomosti:

- definovať bezpečnostné pravidlá pri platbe a bezpečnostné prvky bankoviek, peňažných poukážok a kupónov
- definovať hygienické predpisy a predpisy HACCP o preberaní a uskladnení tovarov
- definovať hygienické štandardy predaja
- definovať metódy zvýšenia predajnosti (FIFO)
- definovať postupy pri reklamáciách a práva spotrebiteľa
- definovať pracovné postupy pri kontrole kvality mäsa, mäsových výrobkov a rýb
- definovať pravidlá gastronómie
- definovať pravidlá merchandisingu
- definovať stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke
- definovať zákonné predpisy a legislatívne požiadavky a nariadenia, vrátane HACCP a WIBI
- definovať zákony a iné legislatívne predpisy týkajúce sa maloobchodného predaja (hygienické nariadenia, HACCP,
- definovať zásady predaja tovaru v prevádzkovej jednotke
- definovať zásady tovaroznaectva
- charakterizovať baliaci proces a manipuláciu s tovarom
- charakterizovať jednotlivé tovarové skupiny a oddelenia maloobchodnej prevádzky
- charakterizovať postup pri inventarizácii
- charakterizovať pracovné postupy pre prácu s pokladňou
- charakterizovať prácu s PC, textovým editorom a tabuľkovým procesorom
- charakterizovať spôsoby uskladnenia a manipulácie s tovarom
- charakterizovať technické vybavenie a zariadenia na oddelení/úseku mäsa, mäsových výrobkov a rýb
- charakterizovať technické vybavenie maloobchodnej prevádzky a prístrojového vybavenia jednotlivých
- charakterizovať základy objednávanie tovaru pomocou digitálnych technológií
- opísať manipuláciu s tovarom a hotovými výrobkami, a ich skladovanie
- opísať ochranu a práva spotrebiteľov
- opísať pracovné postupy pri kontrole kvality tovaru, inventarizovaní tovaru, sledovaní manka, spracovávaní odpisov
- opísať pracovné postupy pri príprave mäsových výrobkov a polotovarov
- opísať rozdelenie a štruktúru maloobchodnej prevádzky
- opísať základné pracovné postupy týkajúce sa príjmu, skladovania, vykladania, prezentovania a predaja tovaru na
- opísať základy objednávanie tovaru - mäsa, mäsových výrobkov a rýb
- opísať zásady komunikácie so zákazníkom
- pomenovať postupy pri reklamáciách tovaru
- popisovať baliaci proces a manipuláciu s tovarom
- popisovať druhy potravín a nápojov, ich vlastnosti a spôsobe uskladnenia pred predajom

- popísať charakteristiky a špecifiká jednotlivých druhov mäsa a najpredávanejších druhov rýb
- popísať postupy preberania tovaru
- popísať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov
- popísať tvorbu kalkulácií s využitím digitálnych technológií
- popísať využitie jednotlivých druhov mäsa, mäsových výrobkov a rýb pri príprave bežných druhov jedál
- popísať základné pracovné postupy pri prijíme, skladovaní, vykladaní a predaji mäsa, mäsových výrobkov a rýb
- popísať základné štandardy a pravidlá komunikácie so zákazníkom
- popísať základy stolovania a obsluhy
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberaní a popísať zásady BOZP a PO
- popísať zásady reklamačného konania
- popísať zásady tovaroznalectva, preberaní a uskladnení tovarov a predaja tovaru,...)
- vymenovať sortiment tovaru a jednotlivé úseky predajnej jednotky
- vymenovať základné zmiešané tovary a tovary domácich potrieb
- vysvetliť kalkuláciu jednotlivých položiek na predajni
- vysvetliť spôsob obsluhy samoobslužných pokladničných systémov

Zručnosti:

- aplikovať hospodárne zaobchádzanie s materiálom a energiami
- aplikovať požadovanú skenovú frekvenciu pri pokladni
- aplikovať prevádzkové postupy a pravidlá pri vystavovaní, dopĺňovaní tovaru na predajných miestach a v sklade
- aplikovať základné znalosti z tovaroznalectva
- aplikovať znalosť Zákona o ochrane spotrebiteľa v praxi
- dodržiavať BOZP a hygienické predpisy pri manipulácii s tovarom
- dodržiavať zásady bezpečnosti, ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany, osobnú a pracovnú hygienu.
- dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP
- dokladať, prestavovať a aranžovať tovar na predajnom mieste s cieľom zvýšiť jeho predajnosť
- evidovať skladové zásoby potravín, zeleniny, pomocného materiálu a prostriedkov
- informovať o podmienkach reklamácie a možnostiach sťažností od zákazníkov
- inkasovať platby od zákazníkov/hostí
- komunikovať so zákazníkmi na požadovanej úrovni
- komunikovať so zákazníkom v súlade s požadovanými štandardami
- kontrolovať kvalitu a kvantitu rýb a iných tovarov
- kontrolovať stav a množstvo tovaru na regáloch v obchodnej jednotke a v sklade, dátum spotreby a správne
- narábať s finančnou hotovosťou a používať trezorové systémy
- objednávať tovar podľa potreby a stavu na sklade
- obsluhovať pokladne a pokladničné systémy
- obsluhovať pokladne a zákazníkov pri predaji s priamou platbou na oddelení/úseku
- obsluhovať pokladne a zákazníkov v pokladni
- obsluhovať prístroje a technické vybavenie maloobchodnej predajne/oddelenia/úseku predajne
- obsluhovať rôzne typy pokladní
- obsluhovať zákazníkov v predajni zmiešaného tovaru a domácich potrieb
- optimalizovať skladové zásoby
- overovať cenu, množstvo a dostupnosť predávaného tovaru pomocou IKT
- označenie etiketou

- podávať jedlá a nápoje zákazníkom/hostom
- poskytovať doplnkové služby spojené s predajom a odberom tovaru
- pracovať s ručným a mechanickým náradím
- preberať a prevziať potravinárske suroviny
- predvádzať ponúkaný tovar zákazníkom na požiadanie
- prezentovať rôzne druhy tovarov
- prezentovať ryby, výrobky a tovar a vytvárať druhotné vystavenie
- prijímať tovar so skenerom a PDT zariadením
- pripravovať teplé a studené jedlá v prevádzke rýchleho občerstvenia
- riešiť problémy v reálnych súvislostiach s použitím základných matematických operácií spracovaní
- spracovávať dodacie listy
- spracovávať objednávky
- spracovávať príjemky a výdajky
- upravovať teplé jedlá na tanieroch alebo táckach pred podávaním
- vybavovať objednávky hostí v zariadeniach rýchleho občerstvenia
- vybavovať požiadavky, sťažnosti a reklamácie zákazníkov
- vybavovať reklamácie a sťažnosti zo strany zákazníkov
- vykonávať hotovostné a bezhotovostné platby pri predaji
- vykonávať hotovostné a bezhotovostné platby pri predaji
- vykonávať obsluhu zariadení na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov pri tepelnom a chemicko-tepelnom
- vykonávať prácu s PC a textovým editorom
- vyúčtovať tržby z predaja jedál, nápojov a tovarov rýchleho občerstvenia
- zdôvodňovať objednávku tovaru
- zhotovovať cenovky a etikety vystavovaným tovarom

Kompetencie:

- dôslednosť pri aplikácii odborných znalostí a dodržiavaní stanovených pravidiel
- odolnosť voči stresu a zvládanie náročných situácií
- samostatnosť pri plnení úloh
- samostatnosť pri riešení konfliktov a problémov
- samostatnosť pri výkone definovaných činností
- samostatnosť pri výkone pokladničných operácií
- samostatnosť v organizovaní a v plánovaní svojej práce
- schopnosť komunikovať s ľuďmi
- schopnosť komunikovať so zákazníkom
- schopnosť organizovať si vlastnú prácu a úlohy
- schopnosť orientovať sa na zákazníka
- schopnosť orientovať sa v krízových situáciách
- schopnosť pracovať samostatne
- schopnosť tímovej spolupráce
- spoľahlivosť, orientácia na výkon bez nutnej nepretržitej kontroly
- zodpovednosť za hotovosť v pokladni
- zodpovednosť za kvalitu svojej práce
- zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností