

**PRIEBEH PRAKTICKÉHO VYUČOVANIA U ZAMESTNÁVATEĽA  
V SYSTÉME DUÁLNEHO VZDELÁVANIA  
pre učebný odbor 6468 F pomocník v kuchyni**

Vydala Republiková únia zamestnávateľov dňa 22. augusta 2022  
s platnosťou od 1. septembra 2022

Republiková únia zamestnávateľov je členom:

---

Priebeh praktického vyučovania upravuje vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania. Priebeh praktického vyučovania je spracovaný podľa Vzdelávacieho poriadku praktického vyučovania, ktorý je výstupom NP Duálne vzdelávanie a rozvoj atraktivity a kvality OVP.

Priebeh praktického vyučovania špecifikuje:

- Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania,
- Praktickú časť záverečnej skúšky.

## 1. Vecné a časové členenie obsahu praktického vyučovania

- 1) Pre odborné vzdelávanie a prípravu v odbore vzdelávania je stanovené vecné a časové členenie obsahu vzdelávania na praktickom vyučovaní.
- 2) Vecné členenie určuje všetky zručnosti, vedomosti a spôsobilosti, ktoré majú byť žiakovi počas praktického vyučovania sprostredkované hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy.
- 3) Časové členenie určuje obdobie, v ktorom majú byť zručnosti, vedomosti a spôsobilosti sprostredkované v rámci praktického vyučovania a zmluvného trvania vzdelávania podľa učebnej zmluvy.

Kľúčové oblasti vedomostí, zručností a spôsobilostí sprostredkované priebežne počas štúdia
<b>Zamestnávateľ poskytujúci praktické vyučovanie zabezpečuje</b>
Znalosť o prevádzkovej a právnej forme podniku.
Znalosť o organizačnej štruktúre podniku, úlohách a kompetenciách jednotlivých podnikových sekcií, útvarov a oddelení.
Znalosti o úlohách, postavení podniku vo svojom odvetví a znalosť ponuky podniku na odborné vzdelávanie. Znalosti o pozícii na trhu a o okruhu zákazníkov podniku.
Znalosť základov podnikového riadenia kvality a ich uplatňovanie, podnikový kódex.
Funkčné uplatňovanie, údržba a starostlivosť o prevádzkové prostriedky a pomôcky (stroje, prístroje a zariadenia).
Postupy plánovania a prípravy prác na pracovisku praktického vyučovania, technologické a ergonomické usporiadanie pracoviska.
Vedenie sprievodnej a prevádzkovej dokumentácie.
Znalosti technických noriem a predpisov v odbore. Znalosti čítania a používania technických podkladov v odbore: náčrty, výkresy, diagramy, návody na obsluhu, návody na použitie a pod.
Znalosti o opatreniach na ochranu životného prostredia, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu v odbore.
Znalosti o obsahu a cieľoch vzdelávania, ako aj o možnostiach ďalšieho vzdelávania.
Znalosť vedenia evidencie o pracovnej činnosti žiaka na praktickom vyučovaní.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z učebnej zmluvy.
Znalosť o právach a povinnostiach vyplývajúcich z pracovno-právnych vzťahov a interných podnikových predpisov (Zákonník práce, pracovný poriadok).
<b>Vzdelávanie zabezpečujúce celkový rozvoj osobnosti žiaka</b>
Schopnosť pracovať v kolektíve, uvedomenie si zodpovednosti za výsledok svojej práce, dodržiavanie pracovnej disciplíny a interných predpisov zamestnávateľa.

Komunikácia s nadriadenými a spolupracovníkmi/zákazníkmi/dodávateľmi pri zohľadňovaní odbornej terminológie.		
Znalosť a používanie príslušných odborných termínov v preferovanom firemnom jazyku.		
Základné poznatky s využívaním podnikového softvéru.		
Samostatné získavanie a výber informácií, rozvoj kritického a analytického myslenia, rozvoj digitálnych zručností.		
<b>Zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku praktického vyučovania</b>		
Znalosť prevádzkových rizík, opatrenia na ich zníženie a prevencia.		
Riadenie a zabezpečovanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Znalosť o prevádzkovej ochrane pred požiarom a výbuchom, ako aj o preventívnych opatreniach. Bezpečnostné predpisy v prípade požiaru a výbuchu na pracovisku, evakuačný plán. Elektrická požiarne signalizácia na pracovisku.		
Znalosť bezpečnostných predpisov pri práci a požiarnej ochrany na pracovisku praktického vyučovania.		
Znalosť poskytovania predlekárskej prvej pomoci pri pracovných úrazoch.		
Znalosť používania osobných ochranných prostriedkov a dodržiavania hygieny práce.		
Opatrenia a predpisy na ochranu životného prostredia. Vedomosti o vplyve odpadových látok z výroby v odbore na životné prostredie, separovanie, zhodnocovanie a likvidácia odpadu.		
Uplatňovanie prevádzkových opatrení na efektívne využívanie energií.		
Dodržiavanie predpisov o pracovnej činnosti mladistvých žiakov a mladistvých zamestnancov.		
<b>Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkované v jednotlivých ročníkoch štúdia</b>		
Por.	1. ročník	2.ročník
1	Komunikácia a sociálno-interakčné kompetencie v kolektíve.	Komunikácia so zákazníkom.
2	Znalosti o hygienických požiadavkách pri umývaní riadu.	Práca pri ošetrovaní náradia a ručnom umývaní riadu. Pomoc pri strojovom umývaní riadu.
3	Ošetrovanie kuchynského náradia, používaných zariadení, nástrojov, strojov a pracovných pomôcok.	Skladanie a rozoberanie pracovných strojov a ich používanie.
4	Skladovanie potravinárskych surovín, pomoc pri vyskladnení.	
5	Základné znalosti o surovinách, posúdenie kvality, predpríprava a základné spracovanie surovín.	
6	Príprava surovín na výrobu jedál.	
7	Aplikácia opatrení a predpisov o ochrane životného prostredia a praktická realizácia opatrení na šetrenie energiou a separácia odpadu, recyklovanie a likvidáciu odpadov.	
8	Čistenie technických zariadení vo výrobe.	
9		Používanie a obsluha jednoduchých strojov a technických zariadení vo výrobe.
10	Znalosť základných technologických postupov.	Príprava jednoduchých jedál, varením, dusením, pečením, vyprážaním, opekaním.
11	Znalosti o príprave múčnikov a práce s cestom.	Príprave jednoduchých múčnikov.
12	Znalosti o príprave jednoduchých jedál studejnej kuchyne, šaláty, nátierky.	Príprava jednoduchých bezmäsitých jedál a polievok.

13		Určiť výhodnejšiu cenu tovaru.
14		Rozhodnúť o výhodnosti celého nákupu, zľavy.
15	Osvojiť si prácu s priečinkom vo vytvorenej štruktúre.	Porovnať príjmy a výdavky.
16	Akceptovať pravidlá správania sa pri používaní IKT. Poznať autorské práva na programy.	Naučiť sa efektívne vyhľadávať informácie na internete a efektívne využívať informácie z internetu.
17	Poznať cudzie meny.	Vedieť vypočítať energetickú hodnotu potravín.
18	Ovládať premeny hmotnostných jednotiek.	Vedieť používať tabuľky výživových hodnôt.
19	Vedieť určiť hmotnosť surovín pre požadovaný počet porcií.	
20	Znalosti o hygienických požiadavkách pri výdaji jedál.	
21	Príprava jedál do výdajného pultu a vozíka a výdaj jedál.	

- (1) Odporúčané trvanie etáp vzdelávania a ich časovú postupnosť možno zmeniť, pokiaľ to neovplyvní čiastkové ciele a celkový cieľ vzdelávania vyjadrený formou vzdelávacích štandardov v štátnom vzdelávacom poriadku pre odbor vzdelávania.
- (2) Pokiaľ sa jednotlivé vzdelávacie jednotky sprostredkujú aj mimo pracoviska praktického vyučovania u zamestnávateľa (výkon praktického vyučovania v dielni školy, v spoločnom pracovisku praktického vyučovania, u iného zamestnávateľa alebo na inom mieste výkonu produktívnej práce), mala by sa zohľadniť skutočnosť, že podnikové a mimopodnikové opatrenia na sprostredkovanie zručností a vedomostí sa časovo navzájom ovplyvňujú a na seba nadväzujú.
- (3) Počas praktického vyučovania a pri sprostredkovaní odborných vedomostí a zručností je potrebné pri súčasnem zohľadňovaní požiadaviek a predpisov zamestnávateľa zamerať sa na osobnostný rozvoj žiaka, aby mu boli sprostredkované kľúčové kompetencie, potrebné pre odbornú pracovnú silu, ako sú napr.:
  - spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote,
  - spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie,
  - schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách.
- (4) Zamestnávateľia poskytujúci praktické vyučovanie majú vypracovať pre žiakov plán vzdelávania, ktorý vychádza z tohto vzdelávacieho poriadku. Plán vzdelávania má zabezpečiť, aby zamestnávateľ každému žiakovi sprostredkoval vedomosti a zručnosti zodpovedajúce odboru vzdelávania.
- (5) Žiaci majú počas praktického vyučovania povinnosť viesť písomný doklad o vzdelávaní v súčinnosti s vyučujúcim. Zamestnávateľia majú pravidelne kontrolovať a potvrdzovať písomný doklad o vzdelávaní. Písomný doklad o vzdelávaní je podmienkou pripustenia k záverečnej skúške.

## 2. Praktická časť záverečnej skúšky

- (1) Praktickou časťou záverečnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka v zadanej téme formou spracovania cvičnej alebo podnikovej úlohy.
- (2) Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť zdokumentovať a otestovať funkčnosť a bezpečnosť produktu. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.
- (3) Parametre praktickej časti záverečnej skúšky:
  - Skúšobná úloha komplexného charakteru - zhotovenie jednoduchého jedla a jeho expedícia.
  - Trvá 8 hodín (1h = 60 min), v jeden vyučovací deň najviac 8 hodín. V polovici skúšky je prestávka v rozsahu do 30 minút, ktorá sa započítava do celkovej dĺžky.
  - Čas trvania záverečnej skúšky pre žiakov so zdravotným znevýhodnením možno so súhlasom predsedu skúšobnej komisie pre záverečnú skúšku primerane predĺžiť.
  - Skúšobná úloha je daná vo forme jednotnej štruktúry zadania skúšobnej úlohy schválenej zo strany SaPO ako „cvičná úloha“ alebo ako „podniková úloha“.
  - Žiakovi je určená skúšobná úloha pre praktickú časť skúšky.
  - Hodnotenie praktickej časti skúšky sa rozdeľuje na 3 časti:
    - príprava a plánovanie – 20% (0 - 20 bodov)
    - realizácia pracovnej činnosti – 60% (0 - 60 bodov)
    - riadenie kvality, dodržiavanie BOZP – 20 % (0 - 20 bodov)
  - V jednom časovom termíne môžu praktickú časť skúšky absolvovať najviac 3 žiaci na jedného skúšobného komisára.
  - Ak sa praktická časť záverečnej skúšky koná na pracovisku praktického vyučovania, priebeh záverečnej skúšky môže byť na žiadosť zamestnávateľa neverejný.
- (4) Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:
  - skúšobnú úlohu analyzovať, zaobstaráť si informácie, vyhodnotiť a vybrať postup spracovania úloh z technologického, kvalitatívneho, kvantitatívneho, hospodárneho, bezpečnostného a ekologického pohľadu,
  - naplánovať fázy realizácie úlohy, určiť čiastkové úlohy, zostaviť podklady k plánovaniu spracovania úlohy,
  - zohľadniť danosti zariadení a miesta prípravy jedál, resp. inej úlohy,
  - dodržiavať technologické postupy a receptúry prípravy pokrmov,
  - podieľať sa na vydávaní – expedícii pokrmov,

- vykonať práce po skončení prevádzky.
  - odovzdať výsledok práce, poskytnúť odborné informácie, zostaviť preberací protokol, zhodnotiť a zdokumentovať výsledky práce.
- (5) Skúšobná úloha sa má rozložiť na pracovné úlohy vrátane pracovného plánu, bezpečnostných opatrení a na ochranu bezpečnosti a zdravia pri práci, na opatrenia na ochranu životného prostredia a na kontrolu a riadenie kvality. Okruhy jednotlivých úloh, ktoré musí praktická časť skúšky zahŕňať:

prípravné práce v kuchyni:

- nákup potravín (činnosť je závislá od veľkosti stravovacieho zariadenia)
- uskladňovanie potravín v kuchyni,
- príprava ovocia, zeleniny,
- predbežná úprava mäsa a iných potravín,
- krájanie, strúhanie zeleniny a iných potravín,
- predpríprava mäsa (krájanie, klepanie, mletie),
- výpomoc pri výrobe jedál, spracovanie a tvarovanie cestá, obalovanie, tvarovanie mletého mäsa a podobne,
- základná obsluha a očista chladiacich i veľkokuchynských zariadení,
- výpomoc pri výdaji jedál,
- umývanie riadu,
- komplexné upratovanie kuchynskej prevádzky, okolitých priestorov, či miestností súvisiacich s prevádzkou,
- vypočítať hmotnosť jedál na základe kalkulácie,
- spracúvať úlohy zamerané na váženie a meranie objemu,
- využiť prostriedky výpočtovej techniky, grafické pomôcky a tabuľky.

príprava jednoduchých bezmäsitých jedál, polievok a jednoduchých múčnikov:

- vysvetliť zadanie a previesť úkon,
  - vypočítať spotrebu surovín,
  - pracovať podľa technologického postupu,
  - previesť úkon – vydanie jedla,
  - dodržať predpisy BOZP a HACCP,
  - previesť práce po skončení pracovného úkonu.
- (6) Jednotlivé pracovné úlohy musia byť pri realizácii skúšobnej úlohy ručne alebo počítačovo zaznamenané. Skúšobná komisia môže dať skúšanému pri zadaní úlohy k dispozícii príslušné podklady pre skúšobnú úlohu, ako aj pre evidenciu jednotlivých činností, meraní a pod..

(7) V rámci skúšobnej úlohy musia byť preukázané predovšetkým vykonané činnosti:

- Zručnosť pri skladovaní potravín.
- Zručnosť pri predpríprave jednotlivých surovín.
- Výpočet množstva potrebných surovín.
- Príprava jednoduchého pokrmu.
- Výdaj pokrmu – expedícia.
- Odovzdanie pracoviska po skončení prevádzky.

(8) Na hodnotenie skúšobnej úlohy sú smerodajné nasledovné kritériá:

- Dodržanie hygieny pri skladovaní potravín.
- Správna predpríprava surovín.
- Kalkulácia jedla – správnosť výpočtu.
- Dodržanie technologického postupu.
- Dodržanie predpisov BOZP a HACCP.