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

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
2. Pre odborné vzdelávanie a prípravu v odbore vzdelávania je stanovené vecné a časové členenie obsahu vzdelávania na praktickom vyučovaní.
3. Vecné členenie určuje všetky zručnosti, vedomosti a spôsobilosti, ktoré majú byť žiakovi počas praktického vyučovania sprostredkované hlavným inštruktorom, inštruktorom alebo majstrom odbornej výchovy.
4. 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 sprostredkovávané priebežne počas štúdia** |
| **Zamestnávateľ poskytujúci praktické vyučovanie zabezpečuje** |
| 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). |
| **Vzdelávanie zabezpečujúce celkový rozvoj osobnosti žiaka** |
| 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. |
| **Zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci na pracovisku praktického vyučovania** |
| 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 požiarna 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vedomosti, zručnosti a spôsobilosti sprostredkovávané v jednotlivých ročníkoch štúdia** | | |
| **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 studenej 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 prímy 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 sprostredkúvajú 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 sprostredkovávaní odborných vedomostí a zručností je potrebné pri súčasnom 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.

1. Zamestnávatelia 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.
2. Žiaci majú počas praktického vyučovania povinnosť viesť písomný doklad o vzdelávaní v súčinnosti s vyučujúcim. Zamestnávatelia majú pravidelne kontrolovať a potvrdzovať písomný doklad o vzdelávaní. Písomný doklad o vzdelávaní je podmienkou pripustenia k záverečnej skúške.

## **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, zaobstarať 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 zadaná 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.

1. Žiak v praktickej časti záverečnej skúšky preukazuje, že je spôsobilý:

* skúšobnú úlohu analyzovať, zaobstarať 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.

1. 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, obaľovanie, 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.

1. 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 úloh, ako aj pre evidenciu jednotlivých činností, meraní a pod..
2. 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.

1. 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.