

ZDRUŽENÁ STREDNÁ ŠKOLA HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU
Zdravotnícka 3, 940 51 Nové Zámky

Nadácia ASPEKT
Akademická 4
949 01 Nitra

Vaša značka/zo dňa	Naše číslo ZŠŠ/	Vybavuje Stankovičová	Nové Zámky 28.09. 2005
--------------------	--------------------	--------------------------	---------------------------

Vec

Stanovisko k hodnotiacemu štandardu pre odbor kuchár

Naše pripomienky k materiálu EPANIL – Hodnotiaci štandard pre odbor kuchár sú nasledovné:

- *strana 3 v bode 2.2. Odbor činnosti* – hotely, reštaurácie, cateringy
- *strana 4 v bode 2.3.1 Formálne vzdelávanie* – v type odboru diaľkové štúdium v časti väzba na odbor kuchár zmeniť text!!!! Štúdium je určené pre absolventov základných škôl alebo absolventov ostatných učebných a študijných odborov. Tiež použitý termín pracovná prax zväziť.
To isté platí v type odboru večerné školy – diaľkové štúdium.
- *strana 5 v type rekvalifikačné kurzy v časti väzba na odbor kuchár* doplniť poslednú vetu teoretické vedomosti a praktické zručnosti. Pozn: u rekvalifikačných kurzov odporúčame stanoviť min. počet hodín.
V časti pracovný tréning odporúčame rozšíriť intenzívne kurzy napr. intenzívny kurz zeleninových jedál a šalátov, intenzívny kurz prípravy jedál zdravej výživy a pod.
- *strana 6 bod 2.5. Miesta vykonávania práce a obecné pracovné podmienky* – doplniť text vo vete nasledovne: Táto práca vyžaduje dodržiavanie hygieny, znalosť HCCP a bezpečnostných predpisov. Ďalej je podľa právnych požiadaviek nutné nosiť špeciálny pracovný odev a obuv a dodržiavať osobnú hygienu.
bod.2.6. Osobné požiadavky – upraviť text za samostatné myslenie, statočnosť a čestnosť, prispôsobivosť a samostatnosť. Dodržiavať presne metodologické a technologické procesy, aplikovať hygienické pravidlá, byť tvorivý, mať zmysel pre estetiku, znášať prácu v stoj, zápach a teplo.