

*V časti 2.7. Prierezové vedomosti a zručností v časti kľúčová kompetencia – komunikatívna- doplniť text v (pri jednaní so zamestnávateľom, pri prezentácii jedla pred hosťom, na úradoch a pod.)*

- *strana 8 v bode 2.8 Požadované základné vedomosti a zručnosti v odrážke základné znalosti hygieny upraviť text na základné znalosti pracovnej a osobnej hygieny*
- *strana 9 v bode 3.3. Okruhy cieľových kompetencií doplniť v Tab.1 Prehľad cieľových kompetencií A – Povinné okruhy kompetencií o tieto kompetencie:*
  - *priebežná príprava a vlastná príprava múčnych jedál a múčnikov*
  - *nové trendy a formy pri príprave jedál*
  - *správne dochucovanie*
  - *vhodné obloženia , estetika*
  - *vhodná úprava na tanieri*
  - *vlastná tvorba, vlastná kalkulácia*
- *strana 12 v časti A13 – Základná administratíva prevádzky vrátane prípravy jedálnička bod 8 – rozšíriť : Vedieť pracovať s normami a kalkulovať cenu výrobkov a služieb*
- *strana 13 – Hodnotiace kritériá v bode 1. jasne a presne definovať pokyny a odovzdávať potrebné informácie príslušným zamestnancom. Tamtiež bod 6 Dbať o poriadok, hygienu, dodržiavať HCCP a bezpečnosť na pracovisku.*

Upozorňujeme na nesprávne použitú odbornú terminológiu napr.

- *predkrm – predjedlo*
- *pokrm – jedlo*
- *jedálniček – jedálny lístok*
- *sladké jedlá – múčniky, múčne jedlá*

S pozdravom

  
RNDr. Rudolf Mišák  
riaditeľ školy

---

Telefón	Fax	Bankové spojenie	IČO	DIČ	e-mail
035/6428623	035/6428622	14739-172/0200	891606	2021067653	<a href="mailto:skola@zsshsonz.edu.sk">skola@zsshsonz.edu.sk</a>