

Štruktúra modulového vzdelávacieho programu pre získanie úplnej a čiastočnej kvalifikácie - KUCHÁR

Názov a adresa vzdelávacej inštitúcie:

Súkromná stredná odborná škola, Dukelská 33, 087 01 Giraltovce

Charakteristika modulového vzdelávacieho programu:

Modulový vzdelávací program je určený osobám, ktoré majú záujem získať odborné vedomosti a zručnosti potrebné pre výkon činnosti kuchára. Po obsahovej, materiálnej a personálnej stránke je vzdelávací program zostavený tak, aby úspešný absolvent vzdelávacieho programu získal komplexné vedomosti a zručnosti v rámci úplnej kvalifikácie kuchára a uplatnil sa na trhu práce. **Podmienkou je, že uchádzač o tento program musí byť evidovaný ako nezamestnaný na ÚPSVaR. Vzdelávací program je bezplatný.**

Odôvodnenie opodstatnenosti modulej štruktúry:

Nakoľko každá úplná kvalifikácia pozostáva z čiastočných kvalifikácií, vzdelávací program je zostavený do modulej štruktúry, pričom jednotlivé moduly sú zostavené tak, aby aj po absolvovaní jednotlivých modulov získal absolvent potrebné vedomosti a zručnosti v rámci jednotlivých čiastočných kvalifikácií a uplatnil sa na trhu práce aj bez potreby absolvovania všetkých modulov. Úspešné absolvovanie modulu je predpokladom na to, aby sa účastník vzdelávania mohol zúčastniť skúšky na overenie odbornej spôsobilosti v rámci čiastočnej kvalifikácie. Úspešné absolvovanie všetkých modulov je predpokladom na to, aby bol účastník vzdelávania pripravený na skúšku na overenie odbornej spôsobilosti v rámci úplnej kvalifikácie

Rozpracovanie jednotlivých prvkov štruktúry modulu; zásady, východiská a princípy pri rozpracovaní

Absolvovanie modulu je predpokladom pre získanie čiastočnej kvalifikácie. Zopakujeme, že pod modulom sa rozumie samostatná, ucelená, záväzná, časová a obsahová vzdelávacia jednotka vzdelávacieho programu a pre tvorbu vzdelávacieho programu a proces jeho úspešnej akreditácie je potrebné stanoviť parametre pre všetky prvky štruktúry ku každému modulu jednotlivo.

1.	Názov vzdelávacieho programu Kuchár
	Názov vzdelávacieho modulu Kuchár
2.	Organizačná forma vzdelávania Prezenčná, dištančná alebo kombinovaná = denná forma
3.	Cieľová skupina Osoby so záujmom získať odborné vedomosti a zručnosti potrebné pre výkon činností profesie kuchár
4.	Požadované vstupné vzdelanie Minimálne základné vzdelanie / prípadne minimálne stredoškolské vzdelanie/
5.	Profil absolventa <i>Absolvent modulu vie/pozná:</i> - zásady BPOZ, osobnej a prevádzkovej hygieny

	<ul style="list-style-type: none"> - predpisy HACCP - druhy potravinových materiálov - strojové a technické vybavenie prevádzky - organizáciu práce v bežnej prevádzke <p><i>Má zručnosti v oblasti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - úpravy a spracovania mäsa - prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne - expedície a estetickej úprave jedál a pokrmov
6.	Metódy Prednáška, výklad, praktický nácvik, odborný výcvik...
7.	Rozsah modulu 500 hodín = 5 mesiacov

8. Učebný plán

Odborný garant Bc. Anna Matisová, Mgr. Jana Robová				
Názov odbornej témy	Počet hod.	Teória	Prax	Lektori
1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci - BPOZ, PO - dodržiavanie hygienických zásad - HACCP	12	12	-	Mgr. Robová J. Mgr. Švecová E. Bc. Matisová A
2. Zariadenie prevádzok - výrobné stredisko - odbytové stredisko - organizácia prác v bežnej prevádzke	36	18	18	Mgr. Robová J. Mgr. Švecová E. Bc. Matisová A
3. Normovanie, kalkulácie - receptúry - technologické postupy	32	32	-	Mgr. Robová J. Mgr. Švecová E. Bc. Matisová A
4. Prípravy pokrmov - teplá kuchyňa - studená kuchyňa - múčnikov	330	54	276	Mgr. Robová J. Mgr. Švecová E. Bc. Matisová A
5. Technika expedície a estetickej úpravy jedál - bežná prevádzka - slávnostné príležitosti	90	18	72	Mgr. Robová J. Mgr. Švecová E. Bc. Matisová A
Spolu	500 hodín	134 hodín	366 hodín	

9. Učebné osnovy modulu

Názov odbornej témy	
1.	Forma záverečnej skúšky Písomná forma: test – požadovaná úspešnosť 60 % Ústna skúška : Obhajoba použitých surovín na prípravu obedového menu, Praktická skúška: Zostavenie kompletného obedového menu
2.	Materiálne a technické zabezpečenie Teoretická príprava bude prebiehať v priestoroch školy Praktická príprava bude prebiehať v stredisku praktickej prípravy Technické vybavenie, učebné pomôcky, študijné materiály, zariadenia strediska praktickej odbornej prípravy