# Kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:**
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 4

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě | 4 |
| Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou | 4 |
| Příprava dietních pokrmů | 4 |
| Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst | 4 |
| Využívání moderních trendů zdravé výživy | 4 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě dietních pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 4 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 26.07.2016 do: 20.10.2022

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Objasnit význam léčebné výživy, charakterizovat dietní stravu | Ústní ověření |
| b) Vysvětlit rozhodující faktory léčebného účinku dietní stravy | Ústní ověření |
| c) Uvést diety při onemocnění trávicího ústrojí a jejich charakteristiku, popsat základ těchto diet | Ústní ověření |
| d) Popsat základy diety s metabolickým onemocněním (diabetes mellitus) | Ústní ověření |
| e) Popsat základy diety s onemocněním ledvin a močových cest | Ústní ověření |
| f) Popsat základy diety při intoleranci laktózy a intoleranci lepku | Ústní ověření |
| g) Zdůvodnit rizika nedodržení zásad u jednotlivých diet | Ústní ověření |
| h) Uvést rozdíl zdravého (racionálního) a dietního stravování | Ústní ověření |
| i) Vyjmenovat alergeny dle platné legislativy | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Doporučit vhodné pokrmy pro zadanou dietu (polévka, hlavní chod, moučník) | Písemné ověření |
| b) Popsat technologický postup vybraných pokrmů pro zadanou dietu (polévka, hlavní chod, moučník) | Písemné ověření |
| c) Na příkladu stejného pokrmu vysvětlit odlišnosti technologických příprav u běžně připraveného pokrmu u zadaných tří diet (polévka, hlavní chod, moučník): u diet č. 5 – nízkozbytková, č. 2 – šetřící a BLP – intolerance lepku | Ústní ověření |
| d) Uvést příklad některých surovin a zdůvodnit jejich zdravotní nebezpečnost pro zadanou dietu | Ústní ověření |
| e) Uvést příklad nevhodné technologické úpravy šetřících diet a zdůvodnit její nevhodnost | Ústní ověření |
| f) Vysvětlit způsob technologické úpravy, kterým lze mechanicky narušit vlákninu | Ústní ověření |
| g) Uvést způsob zahušťování pokrmů šetřících diet | Písemné ověření |
| h) Uvést příklady koření, bylinek a pochutin, kterými můžeme zvýraznit chuť u šetřících diet | Písemné ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Příprava dietních pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Připravit dvě tříchodová menu (polévka, hlavní chod, moučník) pro dva typy diet zadaných zkoušejícím | Praktické předvedení |
| b) Převzít suroviny podle receptur zadaných dietních pokrmů | Praktické předvedení |
| c) Připravit zadané pokrmy, při přípravě pokrmů využít alespoň jeden z těchto šetrných technologických postupů:<br>- nízkoteplotní úprava v konvektomatu<br>- vaření v páře<br>- pošírování | Praktické předvedení |
| d) Dodržet stanovený časový limit přípravy pokrmů | Praktické předvedení |
| e) Provést kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí | Praktické předvedení |
| f) Uvést příklady vhodného nádobí a technologického zařízení využívaného pro tepelnou úpravu dietních pokrmů | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vysvětlit zásady hygieny a dodržování teplot při distribuci pokrmů (teplých, studených) ve stravovacích zařízeních | Ústní ověření |
| b) Uvést zásady hygieny a teplot při přepravě cukrářských výrobků | Ústní ověření |
| c) Předvést inventář využívaný pro přepravu a distribuci dietních pokrmů v různých gastronomických provozech a zařízeních a vysvětlit jeho funkci | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Distribuovat připravené pokrmy, vysvětlit organizaci, označování a postup při distribuci pokrmů ve větších zařízeních | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Využívání moderních trendů zdravé výživy

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Uvést dva příklady odlehčených pokrmů u těchto diet:<br>5 – nízkozbytková<br>2 – šetřící | Písemné ověření |
| b) Uvést dva příklady bezmasých pokrmů a technologické postupy jejich přípravy u těchto diet:<br>9 – diabetes mellitus<br>BLK – intolerance laktózy | Písemné ověření |
| c) Uvést dva příklady dělené stravy a technologické postupy jejich přípravy u šetřící diety | Písemné ověření |
| d) Uvést příklad salátu jako hlavního pokrmu a jeho technologický postup u šetřící diety | Písemné ověření |
| e) Uvést dvě různé sacharidové přílohy s přidanou nutriční hodnotou, příklady a technologické postupy | Písemné ověření |
| f) Uvést dvě různé zeleninové přílohy, příklady a technologické postupy pro zachování co největší nutriční hodnoty | Písemné ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě dietních pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin | Praktické předvedení |
| b) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Praktické předvedení |
| d) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě pokrmů | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví místo konání zkoušky (včetně praktické zkoušky) a seznam pomůcek, které smí uchazeč při zkoušce používat.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována.
Předpokladem pro konání zkoušky je složení profesní kvalifikace 65-001-H příprava teplých pokrmů nebo střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař-číšník, zaměření kuchař nebo odpovídající obor vzdělání, který tomuto oboru předcházel.
Zároveň s oznámením termínu o konání zkoušky zadá autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce uchazeči zpracování krátké písemné práce vztahující se k popisu následujících diet: 2 – šetřící, 5 – nízkozbytková, 6 – nízkobílkovinná, BLK – intolerance laktózy, BLP – intolerance lepku a jednu z diet užívaných při poruchách trávicího systému. Zpracovaný popis bude u každé diety obsahovat charakteristiku diety, její indikace a léčebné účinky dietních jídel, příklady vhodných surovin a příklad 3 vhodných pokrmů včetně jejich kalkulace. Rozsah práce 4-6 stran A4. Na její zpracování musí mít uchazeč alespoň 2 týdny. Zpracovanou práci předloží uchazeč v písemné i elektronické podobě u zkoušky.

Při zkoušce bude probíhat ústní obhajoba zpracované písemné práce.

Pro praktické předvedení přípravy dietních pokrmů budou zadána 2 tříchodová menu (polévka, hlavní chod, moučník) z diet uvedených v předcházejícím odstavci. Při přípravě menu musí být využitý minimálně jeden způsob šetrné tepelné úpravy. Počet porcí zadá zkoušející. Doporučený počet porcí jsou 4 porce.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky a metricky zhodnocen.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

## Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídících činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví nebo potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídících činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo potravinářství nebo nutriční terapeut nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídících činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů.
d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském či vyšším stupni studijního programu se zaměřením na potravinářskou technologii nebo nutričního terapeuta nebo na gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídících činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů.
e) Profesní kvalifikace 65-001-H Příprava teplých pokrmů a 65-036-M Kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídících činnostech.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici kuchyni v zařízení veřejného stravování nebo v kuchyních gastronomických škol vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Suroviny pro přípravu dietních pokrmů
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Technologické zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů - zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky), zařízení pro mísení surovin (šlehače, hnětače), zařízení pro chlazení a tepelné zpracování a úpravu pokrmů (sporák, konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
- Běžný kuchyňský inventář a vybavení
- Předepsané pracovní oblečení
- Receptury pro výrobu teplých pokrmů a dietních jídel
- Přejímky, výdejky zboží
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

## Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 až 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

## Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).

## Autoři standardu

### Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Společnost pro výživu
ARAMARK