# Úklidové práce v ubytovacím zařízení - pokojská (kód: 65-015-E)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:** Pomocný pracovník v pohostinství
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 2

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Používání běžných pomůcek a čisticích prostředků při úklidu | 2 |
| Obsluha strojů a zařízení používaných při úklidu | 2 |
| Úklid v ubytovacích zařízeních | 2 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 2 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Používání běžných pomůcek a čisticích prostředků při úklidu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vybrat pro zadanou práci vhodné pomůcky | Praktické předvedení a slovní zdůvodnění |
| b) Vybrat pro zadanou práci správný úklidový, čisticí nebo prací prostředek | Praktické předvedení |
| c) Správně použít pomůcky a čisticí prostředky pro vykonání zadané práce | Praktické předvedení |
| d) Ošetřovat a udržovat pomůcky používané při úklidu | Praktické předvedení |
| e) Zacházet s nástrojem a pomůckou podle zásad bezpečnosti práce | Praktické předvedení |
| f) Obaly a zbytky čisticích a úklidových prostředků likvidovat podle předpisů na ochranu životního prostředí | Slovní zdůvodnění |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Obsluha strojů a zařízení používaných při úklidu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodný stroj nebo zařízení k provedení zadané práce (vysavače, šamponovače, elektrické mycí a lešticí stroje) | Praktické předvedení a slovní zdůvodnění |
| b) Dodržet správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků | Praktické předvedení |
| c) Správně spustit stroj a zahájit zadanou operaci | Praktické předvedení |
| d) Vykonat zadanou operaci | Praktické předvedení |
| e) Provést ošetření a údržbu stroje nebo zařízení po ukončení provozu | Praktické předvedení |
| f) Zacházet se strojem nebo zařízením podle zásad bezpečnosti práce | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Úklid v ubytovacích zařízeních

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Převzít úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení |
| b) Dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram | Praktické předvedení |
| c) Vykonávat úklid pokojů včetně příslušenství a společných prostor | Praktické předvedení |
| d) Udržovat podlahové plochy podle jejich charakteru (umývat, pastovat, luxovat) | Praktické předvedení |
| e) Stírat prach z nábytku | Praktické předvedení |
| f) Vyvětrat pokoj (apartmán) a ustlat lůžkoviny | Praktické předvedení |
| g) Provádět výměnu ložního prádla, ručníků | Praktické předvedení |
| h) Doplňovat toaletní a hygienické potřeby | Praktické předvedení |
| i) Čistit okna, zrcadla, dveře, osvětlovací zařízení, nábytek a stěny podle potřeby | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

## Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností | Praktické předvedení |
| b) Vysvětlit na příkladech význam kritických bodů a jejich dodržování v praxi | Slovně |
| c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád | Praktické předvedení |
| d) Oblékat se do vhodného pracovního oděvu | Praktické předvedení |
| e) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).
Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných úkolů.
Uchazeči budou zadány činnosti, které jsou obsahem této dílčí kvalifikace, jejichž splnění realizuje. Konkrétní úkoly a jejich rozsah určí autorizovaná osoba.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

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

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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.

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Vhodné pracovní oblečení
Příslušné pomůcky, nástroje, zařízení, vybavení, inventář

## Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 20 minut.

## Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 2,5 až 3,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

## Autoři standardu

### Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Česká barmanská asociace
Asociace sommelierů ČR
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace
Národní ústav odborného vzdělávání