

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Pomocný pracovník v pohostinství
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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) Doplnovat 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 zaslání 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 výrbků rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci 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