

## 1. PROFIL ABSOLVENTA učebného odboru 29.. 2 mäsiar kuchár

Absolvent učebného odboru je kvalifikovaným odborníkom schopným pracovať v gastronómii a potravinárstve. Pozná informácie o cenách surovín a výrobkov využívajúc platnú legislatívu.

Absolvent učebného odboru po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Absolvent učebného odboru je pripravený na uplatnenie v zodpovedajúcich pracovných a spoločenských funkciách. Vzdelanie upevňuje jeho mravné a charakterové vlastnosti, rozvíja a rozširuje všeobecné schopnosti, vrátane schopnosti adaptácie na meniace sa podmienky trhu práce, prehľbuje vzťah k práci a zdokonaľuje komunikačné schopnosti. Toto vzdelanie poskytuje absolventovi aj potrebné vedomosti o prírode, človeku a spoločnosti a umožňuje mu chápať vnútorné súvislosti medzi javmi, rozumieť všeobecným zákonom a zákonitostiam, oceňovať kultúrne hodnoty a využívať ich.

### 3.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru je schopný integrovať sa do profesionálneho života.

Pre kvalifikovaný výkon uvedených činností musí mať absolvent odborný profil s nevyhnutným všeobecným vzdelaním. Je adaptabilný aj v príbuzných odboroch, logicky myslíci a pohotovo dokáže aplikovať nadobudnuté vedomosti pri riešení problémov.

Je schopný pracovať v tíme, dbá na dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a dodržiava etický kódex daného odboru.

Absolvent má utvorené základné predstavy o historicko-spoločenských javoch a súvislostiach. Chápe úlohu demokratického štátu pri utváraní humánnej a sociálnej spravodlivej spoločnosti fungujúcej z ekonomického hľadiska na princípoch trhového mechanizmu. Uvedomuje si vzájomnú podmienenosť osobných, skupinových a spoločenských záujmov a všeľudských hodnôt. Uplatňuje slobodu a tolerantnosť pri prejavovaní svetonázoru a rozličných filozofických smerovaní.

Má vedomosti o zákonoch, ktorými vyjadrujeme prírodné a spoločenské javy v rozsahu a štruktúre primeranej jeho duševnej vyspelosti. Dokáže využívať vedomosti, pracovné metódy, zručnosti a techniku matematických, prírodovedných a spoločenských vied pri štúdiu a riešení odborných, osobných a spoločenských problémov.

Absolvent chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a rozvoj celej spoločnosti. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú pracovnú činnosť, dobrú pracovnú disciplínu, svedomosť, zodpovednosť, schopnosť samostatne myslieť, pohotovo rozhodovať, cieľavedome konať, aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praktickej činnosti, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v kolektíve, samostatne podnikáť, využívať vedecko-technické informácie o pracovnej činnosti a ďalej sa vzdelávať rôznymi formami štúdia.

Absolvent komunikuje v cudzom jazyku, rieši problémové úlohy a využíva prácu v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizuje. Prijíma zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získa zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Efektívne využíva informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získa absolvent výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške a dodatok k záverečnej skúške pre dve profesie. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia na úrovni ISCED 3A v študijnom odbore 2952 4 výroba potravín a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

Absolvent ovláda základné odborné učivo, špeciálne odborné učivo a má zručnosti, ktoré sú potrebné pre výkon povolania.

Má vedomosti o podstate javov, princípov a vzťahov, o spoločenských, ekologických a hygienických, technologických, prevádzkových a ekonomických súvislostiach a taktiež základné zručnosti potrebné pri riešení praktických úloh.

Konkrétne nadobudnuté spôsobilosti a zručnosti sú uvedené v kompetenciách jednotlivých učebných odborov.

### 3.2 Kompetencie absolventa

Kompetencie absolventa preukazujú schopnosť využívať vedomosti, zručnosti, postoje, hodnotovú orientáciu a iné spôsobilosti na vykonávanie požadovanej profesie, podľa daných výkonových štandardov v práci, pri štúdiu v osobnom a odbornom rozvoji jednotlivca a pri jeho aktívnom zapojení sa

do spoločnosti. V tejto oblasti uplatňujeme: Kľúčové kompetencie, Všeobecné kompetencie, Odborné kompetencie.

Absolvent učebného odboru 29.. 2 másiar kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

### **3.2.1 Kľúčové kompetencie**

#### **a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- dodržiavať jazykové a štylistické normy,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

#### **b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

#### **c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy**

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,

- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnuť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

#### **d) Podnikateľské spôsobilosti**

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevychýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

#### **e) Spôsobilosť využívať informačné technológie**

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

#### **f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom**

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,

- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte,
- preukazovať úctu k štátnym symbolom Slovenskej republiky,
- rozvíjať a utužovať postoje k morálnym hodnotám ako sú vlastenectvo, národná identita, kresťanské tradície.

### 3.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.

- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

### 3.2.3 Odborné kompetencie

#### a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- vedieť vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie a zariadenia potrebné pre daný úkon,
- mať poznatky o potravinách, materiáloch, surovinách a spôsoboch ich uskladnenia,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- pracovať podľa schválených postupov a receptúr,
- vedieť tvoriť vlastné receptúry,
- ovládať základné technologické výpočty a technologické postupy výroby,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- poznatky o základných pomocných surovinách,
- potrebné znalosti zo základov jatočníctva,
- rozumne využívať energetické zdroje používané vo výrobe,
- poznať základné druhy mäsiarskych výrobkov,
- ovládať technologické postupy výroby mäsových výrobkov,
- ovládať technologické postupy prípravy lahôdok a výrobkov studenej kuchyne,
- poznať príslušné normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov a v lahôdkárskej výrobe,
- poznať princípy a prevádzku mäsiarskych poloaautomatických i automatických strojov a zariadení, základné požiadavky na údržbu a opravy strojov,
- ovládať princípy, obsluhu a základy údržby strojov a zariadení používaných v lahôdkárskej výrobe,
- posúdiť kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob ich odstránenia,
- návyky z oblasti hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu,
- aktívne používať základné typy a metódy kontroly a zabezpečovania kvality v celom výrobnom procese,
- ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých a studených nápojov,
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom a odbytovom stredisku,
- vie posúdiť kvalitu výrobkov ich chyby ako aj spôsob ich odstránenia,
- ovládať princípy a obsluhu strojov a zariadení výrobného a odbytového strediska, ako aj základné požiadavky na údržbu,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- ovládať psychológiu trhu, kultúru predaja,
- ovládať zásady predaja mäsa, mäsových výrobkov a lahôdok,
- ovládať zásady aranžovania a propagácie potravinárskeho tovaru,

- ovládať zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti,
- aktívne používať zásady bezpečnosti práce, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia,
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch mať vedomosti o zdravom životnom štýle,
- potrebné znalosti pre prácu s IKT,
- aktívne používať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, metódy plánovania a ekonomiky práce,
- poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií,
- rozoznávať riziká v riadení vlastných financií,
- orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie,
- orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií,
- orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa,
- plniť svoje finančné záväzky,
- zveľaďovať a chrániť svoj majetok.

#### **b) Požadované odborné zručnosti**

##### Absolvent vie:

- pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov,
- vyrobiť určené mäsové výrobky,
- pripraviť suroviny na výrobu rôznych výrobkov studenej kuchyne,
- vyrobiť určené lahôdkarské výrobky,
- nastavovať, priebežne udržiavať a čiastočne opravovať príslušné strojné zariadenia,
- posúdiť vhodnosť jednotlivých surovín,
- operatívne upravovať technologický režim, prípadne receptúru,
- upraviť mäso na predaj,
- aplikovať základné techniky balenia,
- aplikovať zásady správneho skladovania,
- uplatniť základné hygienické návyky pri výrobe a predaji,
- previesť základné aranžérske práce,
- aplikovať základné princípy predaja,
- komunikovať so zákazníkom,
- uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe,
- dodržiavať zásady bezpečnosti a hygieny pri práci,
- pripraviť suroviny na výrobu podľa príslušnej normy,
- posúdiť kvalitu surovín a vie ich uskladniť,
- pripraviť jedlá teplej a studenej kuchyne vrátane múčnikov,
- vytvoriť vlastné receptúry
- naaranžovať a expedovať jedlo s uplatnením estetického cítenia, fantázie a tvorivosti,
- vykonávať základnú údržbu a obsluhovať príslušné stroje a zariadenia potrebné na prácu v kuchyni,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok kvality surovín a hotových jedál,
- pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácií,
- orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
- vykonať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú senzorickú kontrolu,
- uplatňovať nové trendy v kuchárskej technológii,
- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- viesť základnú prevádzkovú dokumentáciu.

#### **c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

##### Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,

- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.