

Názov kvalifikácie: Údenár

Kód kvalifikácie	C7511002-01611
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7511002 Mäsiar, údenár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	vysvedčenie o maturitnej skúške
Názov povolania	Údenár

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy</i>
<i>popísať zásady hygieny, BOZP a PO</i>
<i>popísať zásady HACCP ako súčasť správnej výrobnnej praxe</i>
<i>definovať základnú podstatu výrobného procesu pri výrobe údenín</i>
<i>definovať vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie</i>
<i>definovať technologické postupy pri výrobe údenín</i>
<i>charakterizovať základné druhy mäsiarskych surovín a pomocných materiálov</i>
<i>popísať zloženie strojov a zariadení v mäsiarskom priemysle</i>
<i>popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v danom odbore</i>
<i>popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>
<i>popísať trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície mäsa a výrobkov</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP a PO</i>
<i>dodržiavať technologické postupy v mäsiarskej výrobe</i>
<i>aplikovať opatrenia na zlepšovanie kvality v mäsiarstve</i>
<i>aplikovať a dodržiavať HACCP</i>
<i>postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov</i>
<i>hodnotiť vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v mäsiarskej výrobe</i>
<i>pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>mlieť a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>vyrábať výrobky podľa receptúry</i>
<i>tepelne opracovávať polotovary a výrobky, chladiť a skladovať výrobky</i>
<i>nastavovať, ošetrovať a realizovať údržbu strojov a zariadení v mäsiarskej výrobe</i>
<i>obsluhovať a používať technologické zariadenia na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych výrobkov</i>
<i>výpočítavať spotrebu a upravovať suroviny na rôzne účely podľa technologického postupu v mäsiarstve</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>
<i>zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i>schopnosť pracovať samostatne a aj v tíme</i>
<i>schopnosť spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>definovať vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie</i>
<i>definovať základnú podstatu výrobného procesu pri výrobe údenín</i>

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať základnú podstatu výrobného procesu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
popísať zásady hygieny, BOZP a PO popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v danom odbore hodnotiť vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v mäsiarskej výrobe popísať zásady HACCP ako súčasť správnej výrobnnej praxe popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy definovať technologické postupy pri výrobe údenín		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať zásady hygieny, BOZP a PO</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>správne vysvetliť základy systému HACCP</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>popísať a vyhodnotiť v súvislostiach vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v mäsiarskej výrobe.</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základnú funkciu strojov, zariadení a liniek v danom odbore</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vypočítať úlohy podľa zadania</i>	písomná metóda	test
<i>popísať technologické postupy pri výrobe údenín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 60 % a písomnej skúšky na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
popísať zloženie strojov a zariadení v mäsiarskom priemysle nastavovať, ošetrovať a realizovať údržbu strojov a zariadení v mäsiarskej výrobe		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať zloženie strojov a zariadení v mäsiarskom priemysle.</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>samostatne nastaviť stroj na výrobu výrobku podľa jasne zadefinovanej požiadavky</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť údržbu zadaného stroja alebo zariadenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 70% a praktického predvedenia na 80%		
Hodnotená spôsobilosť:		
popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov výpočítavať spotrebu a upravovať suroviny na rôzne účely podľa technologického postupu v mäsiarstve prípraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov charakterizovať základné druhy mäsiarskych surovín a pomocných materiálov aplikovať opatrenia na zlepšovanie kvality v mäsiarstve		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>správne vypočítať spotrebu a pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov s aplikáciou opatrení na zlepšenie kvality</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>charakterizovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných materiálov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>pripraviť určené vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 75 % a praktického cvičenia na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície mäsa a výrobkov mlieč a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov aplikovať a dodržiavať HACCP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>pracovať s normami, technickými podkladmi a dokumentáciou</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>popísať trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>na základe normy mlieč a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov a aplikovať a dodržiavať HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 75 % a praktickej skúšky na 80%.		
Hodnotená spôsobilosť: vyrábať výrobky podľa receptúry obsluhovať a používať technologické zariadenia na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych výrobkov tepelne opracovávať polotovary a výrobky, chladiť a skladovať výrobky dodržiavať technologické postupy v mäsiarskej výrobe postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov dodržiavať zásady BOZP a PO		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>samostatne vyrobiť výrobok na základe receptúry s obsluhou a použitím správneho zariadenia na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych výrobkov a predviesť všetky následné procesy</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>popísať a dodržať technologické postupy pri výrobe výrobku podľa zadania pri dodržaní BOZP a PO</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>vyrobiť zadaný výrobok podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktickej skúšky minimálne na 80%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.
Zákon č.386/1997 Z.z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov.
Zákon č.568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o dokumentácii akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o obsahu žiadosti o akreditáciu vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania a o projekte vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o osvedčení o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o náležitostiach osvedčenia

<i>o čiastočnej kvalifikácii a osvedčenia o úplnej kvalifikácii zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
<i>Zákon č.386/1997 Z.z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov.</i>
<i>Zákon č.568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o dokumentácii akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o obsahu žiadosti o akreditáciu vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania a o projekte vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o osvedčení o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o náležitostiach osvedčenia o čiastočnej kvalifikácii a osvedčenia o úplnej kvalifikácii zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní.</i>
Proces hodnotenia:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
<i>Zákon č.386/1997 Z.z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov.</i>
<i>Zákon č.568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o dokumentácii akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o obsahu žiadosti o akreditáciu vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania a o projekte vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o osvedčení o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o náležitostiach osvedčenia o čiastočnej kvalifikácii a osvedčenia o úplnej kvalifikácii zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní.</i>
Výsledné hodnotenie:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
<i>Zákon č.386/1997 Z.z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov.</i>
<i>Zákon č.568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o dokumentácii akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o obsahu žiadosti o akreditáciu vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania a o projekte vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o osvedčení o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o náležitostiach osvedčenia o čiastočnej kvalifikácii a osvedčenia o úplnej kvalifikácii zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní.</i>
Zloženie skúšobnej komisie:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
<i>Zákon č.386/1997 Z.z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov.</i>
<i>Zákon č.568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o dokumentácii akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o obsahu žiadosti o akreditáciu vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania a o projekte vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o osvedčení o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania, o náležitostiach osvedčenia o čiastočnej kvalifikácii a osvedčenia o úplnej kvalifikácii zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní.</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
<i>Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho: Skúšajúci musí mať lekársky posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve a musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:</i>
<i>a) Stredné vzdelanie s výučným listom v obore vzdelania mäsiar, mäsiar - lahôdkar a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.</i>
<i>b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe</i>

v oblasti spracovania mäsa.

c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.

d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.

e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti spracovania mäsa.

f) Profesionálna kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej a ústnej skúšky,*
- pripraví otázky na ústnu skúšku, témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie),*
- potrebnú technickú dokumentáciu*
- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí*

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobnú mäsových výrobkov, tzn. stavebne oddelený priestor na rozrábku, výrobu mäsových výrobkov, udiareň, chladiaci a mraziaci box, sklad, priestor na čistenie používaného náradia, expedičnú miestnosť, priestor pre osobnú hygienu a jej materiálno-technické vybavenie:

- priestory a prísun potrebnej energie zodpovedajúce bezpečnostným a hygienickým predpisom,*
- čerstvé mäso a suroviny pre mäsovú výrobu,*
- technologické a prístrojové vybavenie výroby mäsových výrobkov,*
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.*

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	4.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	4.9.2015