

Názov kvalifikácie: Operátor potravinárskej výroby

Kód kvalifikácie	U8160999-01644
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	8160999 Operátor zariadenia na výrobu potravín a podobných výrobkov inde neuvedený
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Operátor potravinárskej výroby

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarmi</i>
<i>popísať zásady hygieny práce pri výrobe potravín</i>
<i>definovať zásady systému HACCP</i>
<i>formulovať zásady správnej výrobnnej a hygienickej praxe pri výrobe potravín</i>
<i>popísať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe</i>
<i>charakterizovať hlavné strojové súčiastky, ich spájanie, vytváranie funkčných celkov a využitie v strojových zariadeniach a prevádzkach výroby</i>
<i>definovať význam lícovania súčiastok pre montáž zariadení</i>
<i>opísať materiály používané v strojárskych výrobkoch, ich vlastnosti</i>
<i>charakterizovať hlavné spôsoby opráv a údržby strojov a zariadení</i>
<i>vysvetliť základné pojmy elektrotechniky, elektroniky</i>
<i>popísať funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných v potravinárskych prevádzkach</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia, základy systému HACCP</i>
<i>zhotovovať technické výkresy a dokumentáciu strojových zariadení</i>
<i>merať správnosť zhotovených plôch</i>
<i>diagnostikovať poruchy prostredníctvom meracej techniky</i>
<i>vykonávať údržbu jednoduchých súčiastok a strojových celkov, dopravných zariadení a potrubí</i>
<i>pripravovať montáže po stránke technickej a ekonomickej, montážne a technologické postupy opráv strojov a zariadení v potravinárskej výrobe</i>
<i>zhotovovať obrobky ručným opracovaním v potravinárskej výrobe</i>
<i>vykonávať ručné opracovanie polotovarov na určitom stupni technologického postupu</i>
<i>obsluhovať mechanizovanú resp. automatizovanú linku v potravinárskej výrobe</i>
<i>obsluhovať systém regulačnej techniky</i>
<i>obsluhovať stroje a zariadenia používané pri jednotlivých operáciách technologického postupu</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce</i>
<i>schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy</i>
<i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i>
<i>zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci</i>
<i>rozhodnosť - vybrať z viacerých možností</i>
<i>pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizácia, spôsobilosť)</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: formulovať zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe potravín popísať zásady hygieny práce pri výrobe potravín definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom definovať zásady systému HACCP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať základy princípov HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať základné hygienické zásady pri výrobe potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť hlavné zásady BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe charakterizovať hlavné strojové súčiastky, ich spájanie, vytváranie funkčných celkov a využitie v strojových zariadeniach a prevádzkach výroby obsluhovať mechanizovanú resp. automatizovanú linku v potravinárskej výrobe obsluhovať stroje a zariadenia používané pri jednotlivých operáciách technologického postupu obsluhovať systém regulačnej techniky vykonávať ručné opracovanie polotovarov na určitom stupni technologického postupu zhotovovať obrobky ručným opracovaním v potravinárskej výrobe dodržiavať zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia, základy systému HACCP samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať základné časti linky, stroja a zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať určené strojové súčiastky, ich spájanie, vytváranie funkčných celkov a využitie v strojových zariadeniach a prevádzkach výroby</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť obsluhu určeného stroja alebo zariadenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>popísať spôsob riešenia krízovej situácie pri poruche linky, stroja alebo zariadenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť kontrolu, čistenie a údržbu strojov a zariadení</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>popísať proces práce mechanizovanej a automatizovanej linky v potravinárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať systém regulačnej techniky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>priedviesť ručné opracovanie polotovarov na určitom stupni technologického postupu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať druhy a vlastnosti mazadiel používaných v potravinárskom priemysle</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať materiály určené pre styk s potravinami</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať hlavné spôsoby opráv a údržby strojov a zariadení opísať materiály používané v strojárskych výrobách, ich vlastnosti diagnostikovať poruchy prostredníctvom meracej techniky		

merať správnosť zhotovených plôch vykonávať údržbu jednoduchých súčiastok a strojových celkov, dopravných zariadení a potrubí		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať podľa technického výkresu súčasti stroja, zariadenia, linky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
<i>predviesť ručné opracovanie polotovarov na určenom stupni technologického postupu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť podľa montážneho výkresu systém fungovania, stroja, zariadenia, linky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
<i>predviesť meranie správnosti zhotovených plôch</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>určiť poruchy prostredníctvom meracej techniky</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>charakterizovať materiály používané v strojárskvej výrobe, ich vlastnosti</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: definovať význam lícovania súčiastok pre montáž zariadení vysvetliť základné pojmy elektrotechniky, elektroniky popísať funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných v potravinárskych prevádzkach pripravovať montáže po stránke technickej a ekonomickej, montážne a technologické postupy opráv strojov a zariadení v potravinárskej výrobe zhotovovať technické výkresy a dokumentáciu strojových zariadení		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť význam lícovania súčiastok pre montáž zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať základné pojmy elektrotechniky, elektroniky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných v potravinárskych prevádzkach</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať prípravu montáže po stránke technickej, ekonomickej, montážne a technologické postupy, opráv strojov a zariadení v potravinárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať princípy výroby technických výkresov a dokumentácie strojových zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Formálne vzdelávanie:
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. 61/2015 Z.z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Pokyny na realizáciu skúšky:

Formálne vzdelávanie:

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.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Proces hodnotenia:

Formálne vzdelávanie:

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.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

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.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie:

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.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie:

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.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

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:

- a) Stredné vzdelanie s výučným listom v obore operátor potravinárskej výroby a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti potravinárskej výroby.
- b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti potravinárskej výroby.
- c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti potravinárskej výroby.
- d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe.
- e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti potravinárskej výroby.
- f) Profesiijná kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti potravinárskej výroby.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej, ústnej a praktickej skúšky,
- pripraví otázky na teoretickú a praktickú časť (zadanie, riešenie, hodnotenie),
- potrebnú technickú dokumentáciu strojov a zariadení (výkresy, nákresy),
- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí,
- technologické a prístrojové vybavenie potravinárskej výroby,
- technické dielne s vybavením na praktickú skúšku.

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	16.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015