

Názov kvalifikácie: Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny

Kód kvalifikácie	C8160002-00851
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	8160002 Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady BOZP a PO</i>
<i>charakterizovať zásady kontroly a nastavovania meradiel</i>
<i>popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa ZŠ</i>
<i>charakterizovať hygienu potravín</i>
<i>formulovať zásady správnej výroby a hygienickej praxe pri výrobe konzervovaných potravín</i>
<i>popísať právne predpisy a ďalšie usmernenia na obsluhu vyhradených technických zariadení používaných v konzervárenskej výrobe</i>
<i>popísať konzervárenské technológie</i>
<i>charakterizovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných materiálov používaných v konzervárenskej výrobe</i>
<i>popísať stroje a zariadenia v konzervárenskej výrobe, vysvetliť ich funkciu</i>
<i>definovať technologické postupy v konzervárenskej výrobe</i>
<i>popísať plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie</i>
Zručnosti:
<i>postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov</i>
<i>dodržiavať technologické postupy a bezpečnostné predpisy v konzervárenskej výrobe</i>
<i>aplikovať požiadavky noriem, technických podkladov a dokumentácii v potravinárskej výrobe</i>
<i>aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP</i>
<i>kontrolovať prevádzkyschopnosť strojov a zariadení v potravinárskej výrobe</i>
<i>obsluhovať sterilizačné zariadenia na spracovanie konzervovaných potravín</i>
<i>obsluhovať stroje a zariadenia na balenie a expedíciu potravinárskych polotovarov a výrobkov</i>
<i>obsluhovať strojné a technologické vybavenie pri výrobe konzerv</i>
<i>viest a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v potravinárskej výrobe</i>
<i>vykonávať základnú údržbu strojov a zariadení v konzervárenskej výrobe</i>
Kompetencie:
<i>zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci</i>
<i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i>
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>
<i>schopnosť komunikovať s ľuďmi</i>
<i>schopnosť pracovať v tíme</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: popísať konzervárenské technológie aplikovať požiadavky noriem, technických podkladov a dokumentácii v potravinárskej výrobe popísať plnenie, uzatvárania, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie popísať stroje a zariadenia v konzervárenskej výrobe, vysvetliť ich funkciu popísať právne predpisy a ďalšie usmernenia na obsluhu vyhradených technických zariadení používaných v konzervárenskej výrobe popísať zásady BOZP a PO definovať technologické postupy v konzervárenskej výrobe formulovať zásady správnej výrobnnej a hygienickej praxe pri výrobe konzervovaných potravín		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať jednotlivé komponenty technologickej linky, vysvetliť ich funkciu podľa technickej dokumentácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
<i>popísať zásady hygieny, BOZP a PO, základy systému HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať normy platné pri výrobe a kontrole konzervárenských výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať konzervárenské technológie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť rozdiel medzi pasterilizáciou a sterilizáciou</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základné časti zadáných strojov a zariadení v konzervárenskom priemysle</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>samostatne vyhodnotiť záznam priebehu tepelného ošetrovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať normy, technické podklady a dokumentáciu v potravinárskej výrobe</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 60%.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať hygienu potravín charakterizovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných materiálov používaných v konzervárenskej výrobe charakterizovať zásady kontroly a nastavovania meradiel viest' a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v potravinárskej výrobe popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa ZŠ		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať princípy technologických procesov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať spôsob úpravy a spracovanie surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zaznamenať požadované údaje režimu tepelného ošetrovania do evidencie</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>v prípade nedodržania teplotného režimu a postupu správnej výrobnnej praxe zodpovedne vykonať nápravné opatrenia a záznam o nápravných opatreniach</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>evidovať množstvo vyrobených výrobkov, zaznamenať požadované údaje o šarži výrobku, balení výrobku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>zaznamenať výsledky skúšky detektora kovov alebo rontgenu, zapísať pozitívne nálezy</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať hygienu potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných materiálov používaných v konzervárenskej výrobe</i>	písomná metóda	test
<i>definovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných</i>	písomná metóda	test

<i>materiálov používaných v konzervárenskej výrobe</i>		
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 80%.		
Hodnotená spôsobilosť: obsluhovať sterilizačné zariadenia na spracovanie konzervovaných potravín obsluhovať strojné a technologické vybavenie pri výrobe konzerv obsluhovať stroje a zariadenia na balenie a expedíciu potravinárskych polotovarov a výrobkov kontrolovať prevádzkyschopnosť strojov a zariadení v potravinárskej výrobe aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov vykonávať základnú údržbu strojov a zariadení v konzervárenskej výrobe dodržiavať technologické postupy a bezpečnostné predpisy v konzervárenskej výrobe schopnosť komunikovať s ľuďmi schopnosť pracovať v tíme		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>podľa výrobnnej dokumentácie samostatne nastaviť a spustiť režim tepelného ošetrovania pre daný výrobok</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť postupy pre minimalizáciu fyzikálneho nebezpečia kontaminácie potravinárskeho výrobku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť obsluhu a kontrolu detektora kovov alebo röntgenu pri dodržaní zásad hygieny, BOZP, PO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>skontrolovať prevádzkyschopnosť strojov a zariadení v potravinárskej výrobe podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť základnú údržbu strojov a zariadení v konzervárenskej výrobe</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť prácu na zadanom stroji podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov a postupovať podľa technologických noriem</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť obsluhu strojov a zariadení na balenie a expedíciu potravinárskych polotovarov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť obsluhu sterilizačného zariadenia na spracovanie konzervovaných potravín</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 80%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Proces hodnotenia:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Výsledné hodnotenie:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Zloženie skúšobnej komisie:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:	
<i>Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:</i> <i>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 operátor v potravinárskom priemysle a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>f) Kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.</i> <i>Skúšajúci preukáže splnenie požiadaviek na odbornú spôsobilosť predložením dokladov o získaní odbornej spôsobilosti.</i>	
Materiálne a technické podmienky skúšky:	
<i>Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:</i> <i>· potrebné priestory (miestnosť pre písomnú, ústnu skúšku a praktickú skúšku)</i> <i>· kompletne pripraví priestor pre praktické predvedenie zadanej úlohy (potrebné náradie, zariadenia, prístroje a komponenty)</i> <i>· zabezpečí prístup k výrobnéj linke</i> <i>· potrebnú technickú dokumentáciu</i>	

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