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

# Hodnotiaci štandard

**Hodnotená spôsobilosť:**
popísať konzervárenské technológie
aplikovať požiadavky noriem, technických podkladoch 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 výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe konzervovaných potravín

| **Kritériá hodnotenia:** | **Metódy hodnotenia** | **Nástroje hodnotenia** |
|---|---|---|
| *popísať jednotlivé komponenty technologickej linky, vysvetliť ich funkciu podľa technickej dokumentácie* | ústna metóda | ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou |
| *popísať zásady hygieny, BOZP a PO, základy systému HACCP* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *vymenovať normy platné pri výrobe a kontrole konzervárenskych výrobkov* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *charakterizovať konzervárenske technológie* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *vysvetliť rozdiel medzi pasterilizáciou a sterilizáciou* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *popísať základné časti zadaných strojov a zariadení v konzervárenskom priemysle* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *samostatne vyhodnotiť záznam priebehu tepelného ošetrenia* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *definovať normy, technické podklady a dokumentáciu v potravinárskej výrobe* | 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
viesť a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v potravinárskej výrobe
popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa ZŠ

| **Kritériá hodnotenia:** | **Metódy hodnotenia** | **Nástroje hodnotenia** |
|---|---|---|
| *popísať princípy technologických procesov* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *popísať spôsob úpravy a spracovanie surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *zaznamenať požadované údaje režimu tepelného ošetrenia do evidencie* | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| *v prípade nedodržania teplotného režimu a postupu správnej výrobnej praxe zodpovedne vykonať nápravné opatrenia a záznam o nápravných opatreniach* | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| *evidovať množstvo vyrobených výrobkov, zaznamenať požadované údaje o šarži výrobku, balení výrobku* | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| *zaznamenať výsledky skúšky detektora kovov alebo rontgenu, zapísať pozitívne nálezy* | praktické skúšanie | praktické predvedenie |
| *popísať hygienu potravín* | ústna metóda | ústna odpoveď |
| *definovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných materiálov používaných v konzervárenskej výrobe* | písomná metóda | test |
| *definovať základné druhy potravinárskych surovín a pomocných* | písomná metóda | test |

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

# Organizačné a metodické pokyny

| |
|---|
| Metodické pokyny: |
| *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: |
| *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18* |
| Proces hodnotenia: |
| *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18* |
| Výsledné hodnotenie: |
| *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: |
| *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: |
|---|
| *Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:*<br>*Skúšajúci musí mať lekársky posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve a musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:*<br><br>*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.*<br><br>*b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.*<br><br>*c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.*<br><br>*d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.*<br><br>*e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.*<br><br>*f) Kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.*<br><br>*Skúšajúci preukáže splnenie požiadaviek na odbornú spôsobilosť predložením dokladov o získaní odbornej spôsobilosti.* |
| Materiálne a technické podmienky skúšky: |
| *Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:*<br><br>*· potrebné priestory (miestnosť pre písomnú, ústnu skúšku a praktickú skúšku )*<br><br>*· kompletne pripraví priestor pre praktické predvedenie zadanej úlohy (potrebné náradie, zariadenia, prístroje a komponenty)*<br><br>*· zabezpečí prístup k výrobnej linke*<br><br>*· potrebnú technickú dokumentáciu* |

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