

Názov kvalifikácie: Porážač, vykost'ovač

Kód kvalifikácie	C7511001-00855
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7511001 Porážač, vykost'ovač
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Porážač, vykost'ovač

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, základy jatočníctva</i>
<i>popísať požiadavky na pohodu zvierat (welfare)</i>
<i>definovať rozdelenie , morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, nákup v živom</i>
<i>popísať základy jatočnej výroby - chladenie mäsa, vnútornosti</i>
<i>popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu</i>
<i>charakterizovať spôsoby skladovania mäsa a vnútornosti, spôsoby balenia a expedovania</i>
<i>popísať normy platné pri spracovaní a kontrole mäsa</i>
<i>definovať sanitačné opatrenia na pracovisku</i>
<i>definovať zásady hygieny a základy systému HACCP</i>
<i>uviesť zásady BOZP a PO v potravinárstve</i>
Zručnosti:
<i>prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť a prisunúť k linke na spracovanie</i>
<i>omračovať a odkrývať jatočné zvieratá</i>
<i>ošetriť a skladovať jatočne opracované telá jatočných zvierat a jatočných produktov</i>
<i>deliť, vykost'ovať, triediť mäso pre výsek a výrobu</i>
<i>pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov</i>
<i>zaobchádzať s jatočným odpadom a ovláda jeho likvidáciu</i>
<i>poliť a upraviť (konečne) opracované telá jatočných zvierat</i>
<i>upraviť mäso na predaj</i>
<i>aplikovať a dodržiavať HACCP</i>
<i>vykonávať obsluhu technologických zariadení na spracovanie mäsa</i>
<i>vykonávať kontrolu teploty v priestoroch rozrábania mäsa a jeho skladovania</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri výkone svojej práce</i>
<i>zodpovednosť za dodržiavanie predpisov na obsluhu strojov a zariadení</i>
<i>spol'ahľivosť, dôslednosť a presnosť pri riešení problémov</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
definovať zásady hygieny a základy systému HACCP		
popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, základy jatočníctva		
popísať základy jatočnej výroby - chladenie mäsa, vnútornosti		
definovať rozdelenie , morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, nákup v živom		
definovať sanitačné opatrenia na pracovisku		
uviesť zásady BOZP a PO v potravinárstve		
Kritériá hodnotenia:	Metódy	Nástroje

	hodnotenia	hodnotenia
<i>definovať rozdelenie, morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, nákup v živom, prevoz, ustajnenie a prísun na porážku</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, popísať základy jatočnej výroby - chladenie mäsa, vnútornosti</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať sanitačné opatrenia na pracovisku, základy BOZP a PO v potravinárstve, základy systému HACCP</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie písomných častí skúšky minimálne na 70% a ústnej skúšky na 70% .		
Hodnotená spôsobilosť: ošetriť a skladovať jatočne opracované telá jatočných zvierat a jatočných produktov pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov upraviť mäso na predaj deliť, vykostovať, triediť mäso pre výsek a výrobu vykonávať obsluhu technologických zariadení na spracovanie mäsa vykonávať kontrolu teploty v priestoroch rozrábania mäsa a jeho skladovania		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>deliť určený druh jatočného zvieratá a vykostiť určenú časť jatočného zvieratá, kontrolovať teplotu priestorov rozrábania mäsa</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>ošetriť a uskladniť opracované telá jatočných zvierat a jatočných produktov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>rozobrať, vykostiť a vytriediť mäso pre výrobu a výsek, upraviť mäso na predaj</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktického predvedenie minimálne na 80%.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať spôsoby skladovania mäsa a vnútorností, spôsoby balenia a expedovania popísať normy platné pri spracovaní a kontrole mäsa popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať spôsoby skladovania mäsa a vnútorností, spôsoby balenia a expedovania, normy platné pri spracovaní a kontrole mäsa</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej metódy minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať požiadavky na pohodu zvierat (welfare) omračovať a odkrvať jatočné zvieratá poliť a upraviť (konečne) opracované telá jatočných zvierat prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť a prisunúť k linke na spracovanie zaobchádzať s jatočným odpadom a ovláda jeho likvidáciu aplikovať a dodržiavať HACCP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať požiadavky na pohodu zvierat, vysvetliť dôsledky na ďalšie spracovanie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vybrať vhodnú metódu usmrtenia pre určené zviera, omračiť a odkrviť zviera, predviesť ďalšie spracovanie polením a konečnú úpravu opracovaných tiel jatočných zvierat</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť a prisunúť k linke na spracovanie	praktické skúšanie	praktické predvedenie
správne zaobchádzať s jatočným odpadom a správne zlikvidovať, aplikovať a dodržiavať HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktického predvedenie minimálne na 80%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov . Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010ktorou 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.
Pokyny na realizáciu skúšky:
Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov . Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010ktorou 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.
Proces hodnotenia:
Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov . Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010ktorou 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.
Výsledné hodnotenie:
Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov . Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010ktorou 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.

Zloženie skúšobnej komisie:

Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov .

Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010ktorou 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.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

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 vzdelania mäsiar, mäsiar - lahôdkar a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.*
- b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe 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 porážku, stavebne oddelený priestor na rozrábku, 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,

- *jatočné zvieratá,*
- *technologické a prístrojové vybavenie porážky a rozrábky,*
- *technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.*

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