

Názov kvalifikácie: Špecialista údržby v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	U2141005-00857
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	2141005 Špecialista údržby v potravinárskej výrobe
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	Špecialista údržby v potravinárskej výrobe

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady BOZP a PO</i>
<i>všeobecne popísať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe</i>
<i>popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v danom odbore</i>
<i>popísať všeobecné zásady a postupy starostlivosti o stroje, zariadenia a investičné celky</i>
<i>popísať princípy hygieny potravín</i>
<i>čítať technickú a výkresovú dokumentáciu</i>
<i>vymenovať zásady pri zásahu do strojného zariadenia</i>
<i>definovať kroky pri inštalácii a uvedení stroja, alebo strojného zariadenia do prevádzky</i>
<i>definovať základy programovania PLC a Simatic</i>
<i>vysvetliť základné princípy hydrauliky</i>
<i>popísať základné princípy funkčnosti tlakových a pneumatických zariadení</i>
<i>definovať odbornú spôsobilosť na činnosť na elektrických zariadeniach - § 23 Vyhl. č. 74/96 Z.z.</i>
<i>definovať právne predpisy a usmernenia na obsluhu vyhradených technických zariadení</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP a PO</i>
<i>aplikovať odbornú spôsobilosť na činnosť na elektrických zariadeniach - § 23 Vyhl. č. 74/96 Z.z.</i>
<i>nastavovať, ošetrovať a udržiavať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe</i>
<i>koordinovať plánované činnosti vyplývajúce z požiadaviek na opravy zariadení v potravinárskej výrobe</i>
<i>plánovať preventívne prehliadky, údržbu a opravy strojov a zariadení v potravinárskej výrobe</i>
<i>nastavovať programy PLC, Simatic</i>
<i>dodržiavať postup krokov podľa technickej a výkresovej dokumentácie</i>
<i>nastavovať a opravovať pneumatické zariadenia</i>
<i>nastavovať a obsluhovať hydraulické zariadenia</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce</i>
<i>schopnosť pracovať v tíme</i>
<i>zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i>
<i>schopnosť analyzovať a riešiť problémy</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>popísať všeobecné zásady a postupy starostlivosti o stroje, zariadenia a investičné celky</i>
<i>všeobecne popísať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe</i>
<i>čítať technickú a výkresovú dokumentáciu</i>

definovať kroky pri inštalácii a uvedení stroja, alebo strojného zariadenia do prevádzky
 popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v danom odbore
 vymenovať zásady pri zásahu do strojného zariadenia
 definovať základy programovania PLC a Simatic
 vysvetliť základné princípy hydrauliky
 popísať základné princípy funkčnosti tlakových a pneumatických zariadení
 definovať odbornú spôsobilosť na činnosť na elektrických zariadeniach - § 23 Vyhl. č. 74/96 Z.z.
 definovať právne predpisy a usmernenia na obsluhu vyhradených technických zariadení

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať princípy údržby technologických zariadení, definovať zodpovednosť, frekvenciu a metódy kontroly</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vysvetliť dôležitosť plánov preventívnych opatrení v údržbe strojov a zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať technologické zariadenia používané v potravinárstve ako aj hĺbkú ich poznania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>na základe podkladov ku konkrétnej technickej dokumentácii vysvetliť zostavenie zariadení, identifikovať výrobu a jej hlavné procesy a zariadenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>popísať svoje skúsenosti v oblastiach hydrauliky, tlakových a pneumatických zariadení, ako aj v oblasti programovania zariadení</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>popísať svoje skúsenosti v oblastiach hydrauliky, tlakových a pneumatických zariadení, ako aj v oblasti programovania zariadení</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>metodicky vysvetliť postup pri oprave aseptických a neaseptických zariadení alebo ich častí</i>	ústna metóda	rozhovor

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšok je dosiahnutie všetkých stanovených kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

popísať princípy hygieny potravín
 popísať zásady BOZP a PO

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať postupy pri zabezpečení správnej hygienickej praxe a vysvetliť zásady BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať zásady osobnej hygieny a hygienického správania v potravinárskom podniku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšok je dosiahnutie všetkých stanovených kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

dodržiavať zásady BOZP a PO
 dodržiavať postup krokov podľa technickej a výkresovej dokumentácie
 plánovať preventívne prehliadky, údržbu a opravy strojov a zariadení v potravinárskej výrobe
 nastavovať programy PLC, Simatic
 nastavovať a opravovať pneumatické zariadenia
 nastavovať a obsluhovať hydraulické zariadenia
 aplikovať odbornú spôsobilosť na činnosť na elektrických zariadeniach - § 23 Vyhl. č. 74/96 Z.z.
 nastavovať, ošetrovať a udržiavať stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe
 koordinovať plánované činnosti vyplývajúce z požiadaviek na opravy zariadení v potravinárskej výrobe

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať niekoľko dôvodov, prečo sú potrebné preventívne prehliadky a údržba zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

na základe špecifických problémov - netesniace ventily, rozloženie zloženie časti zariadenia, výmena kolien, ventilov, teplotných, vlhkostných čidiel a pod., analyzovať prístup k riešeniu problémov	praktické skúšanie	problémová úloha
predviesť nastavovanie zariadenia podľa deklarovaného zamerania uchádzača - elektrických, pneumatických, hydraulických zariadení, zváranie nerezového materiálu	praktické skúšanie	praktické predvedenie
na špecifickom prípade popísať koordináciu činností pri opravách, význam a spôsob komunikácie s operátormi daných zariadení	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať prístupy a predviesť schopnosť ovládania programov PLC, Simatic	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
predviesť nastavovanie a obsluhu hydraulické zariadenia pri dodržaní BOZP a PO	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť nastavenie pneumatického zariadenia pri dodržaní BOZP a PO	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšok je dosiahnutie všetkých stanovených kritérií minimálne na 70%.		

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.
Pokyny na realizáciu skúšky:
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.
Proces hodnotenia:
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.
Výsledné hodnotenie:
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
Zloženie skúšobnej komisie:
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.
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Skúšajúci musí mať Vysokoškolské alebo vyššie odborné vzdelanie v oblasti strojárstva (so zameraním na potravinárske technológie) a elektrotechniky. Obornú spôsobilosť na činnosť na elektrických zariadeniach - § 23 Vyhl. č. 74/96 Z.z. Minimálne 1 rok pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v uvedenej oblasti.
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí: - potrebné miestnosti na vykonanie písomnej, ústnej skúšky a predmety praktickej skúšky (ventily, tesnenia, kolená, časti potrubia); - pripraví otázky na ústnu skúšku, témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie);

- *pripaví zadanie odbornej praktickej úlohy;*
- *potrebnú technickú dokumentáciu;*
- *vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí;*
- *zabezpečí možnosť predvedenia činností v potravinárskej prevádzke.*

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	25.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	25.9.2015