

Názov kvalifikácie: Spracovateľ hydiny

Kód kvalifikácie	C7511005-00859
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7511005 Spracovateľ hydiny
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Spracovateľ hydiny

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>uviesť zásady hygieny, BOZP a PO</i>
<i>popísať základy systému HACCP</i>
<i>charakterizovať základy chovu hydiny a hydinovej produkcie</i>
<i>popísať zariadenia na zvoz hydiny a dopravné zariadenia v hydinárskom podniku</i>
<i>popísať najčastejšie ochorenia hydiny</i>
<i>definovať technológiu a techniku spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov</i>
<i>definovať hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu</i>
<i>popísať zaobchádzanie so živočíšnym odpadom a jeho likvidáciu</i>
<i>vysvetliť úžitkovú hodnotu hydínového mäsa</i>
<i>charakterizovať spôsoby skladovania hydínového mäsa a vnútorností, spôsoby expedovania</i>
<i>vysvetliť dobu spotreby výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície</i>
<i>vysvetliť normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>
<i>popísať strojové zariadenia na spracovanie hydiny</i>
<i>popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky pri výrobe výrobkov z hydiny</i>
Zručnosti:
<i>prepraviť hydinu na porážku, prísun k linke na spracovanie</i>
<i>obsluhovať zariadenia na triedenie hydiny podľa hmotnosti a tried</i>
<i>obsluhovať strojové zariadenia na spracovanie hydiny - vešanie, omračovanie, vykrytie, naparovanie, šklbanie, voskovanie, chladenie</i>
<i>vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia na spracovanie hydínového mäsa a výrobu mäsiarskych produktov</i>
<i>pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>mlieť a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>vyrobiť hydínové výrobky na základe receptúry varením, údením</i>
<i>porcovať a baliť mäso, diely a drovky</i>
<i>aplikovať a dodržiavať HACCP</i>
<i>dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe</i>
<i>dodržiavať základy hygieny pri získavaní, spracúvaní a expedovaní hydiny, dielov a výrobkov</i>
<i> viesť základnú dokumentáciu a prvotnú evidenciu</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri výkone svojej práce</i>
<i>spolahlivosť, dôslednosť a presnosť pri riešení problémov</i>
<i> zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i>schopnosť pracovať v kolektíve</i>
<i>spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať základy chovu hydiny a hydinovej produkcie popísať najčastejšie ochorenia hydiny popísať zariadenia na zvoz hydiny a dopravné zariadenia v hydinárskom podniku popísať strojové zariadenia na spracovanie hydiny popísať zaobchádzanie so živočíšnym odpadom a jeho likvidáciu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať základy chovu hydiny a hydinovej produkcie, popísať najčastejšie ochorenia hydiny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zariadenia na zvoz hydiny, dopravné zariadenia v hydinárskom podniku a strojové zariadenia na spracovanie hydiny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zaobchádzanie s 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: definovať hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu definovať technológiu a techniku spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky pri výrobe výrobkov z hydiny vysvetliť normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov uviesť zásady hygieny, BOZP a PO popísať základy systému HACCP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky pri výrobe výrobkov z hydiny, definovať technológiu a techniku spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zásady hygieny, BOZP a PO, základy systému HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej metódy minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov mlieč a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov aplikovať a dodržiavať HACCP vyrobiť hydinové výrobky na základe receptúry varením, údením vysvetliť dobu spotreby výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia na spracovanie hydinového mäsa a výrobu mäsiarskych produktov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>pripraviť vstupné suroviny, mlieč a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov použitím schém, návodov, katalógov, receptúr s vykonávaním obsluhy a používaním vhodných technologických zariadení na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych produktov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vyrobiť hydinové výrobky s dodržiavaním krokov vo výrobe a</i>	praktické skúšanie	praktické

aplikovaním a dodržiavaním HACCP		predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej metódy minimálne na 70% a praktickej skúšky minimálne na 80%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
prepraviť hydinu na porážku, prísun k linke na spracovanie		
obsluhovať zariadenia na triedenie hydiny podľa hmotnosti a tried		
obsluhovať strojové zariadenia na spracovanie hydiny - vešanie, omračovanie, vykrvenie, naparovanie, šklbanie, voskovanie, chladenie		
charakterizovať spôsoby skladovania hydínového mäsa a vnútorností, spôsoby expedovania		
vysvetliť úžitkovú hodnotu hydínového mäsa		
porcovať a baliť mäso, diely a drobky		
dodržiavať základy hygieny pri získavaní, spracúvaní a expedovaní hydiny, dielov a výrobkov		
viesť základnú dokumentáciu a prvotnú evidenciu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>prepraviť hydinu na porážku, prísun k linke, obsluha zariadenia na triedenie hydiny podľa hmotnosti a tried</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>obsluhovať strojové zariadenia na spracovanie hydiny s dodržaním postupnosti - vešanie, omračovanie, vykrvenie, naparovanie, šklbanie, voskovanie, chladenie</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť úžitkovú hodnotu hydínového mäsa, spôsoby skladovania hydínového mäsa a vnútorností, spôsoby expedovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>porcovať a baliť mäso, diely a drobky, dodržiavať základy hygieny pri získavaní, spracúvaní a expedovaní hydiny, dielov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>viesť základnú dokumentáciu a prvotnú evidenciu</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej metódy minimálne na 70% a praktickej skúšky minimálne na 80%.		

Organizačné a metodické pokyny

<p>Metodické pokyny:</p> <p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</p> <p>Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov .</p> <p>Zákon č.568/2009 Z. z. o celoživotnom vzdelávaní - Vyhláška č.97/2010 ktorou 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.</p> <p>Pokyny na realizáciu skúšky:</p>
--

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

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 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

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 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

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 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

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 technologické zariadenie na spracovanie hydiny, výrobu mäsových výrobkov, udiareň, 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,*
- živú hydinu*
- čerstvé mäso a suroviny pre výrobu výrobkov z hydínového mäsa,*
- technologické a prístrojové vybavenie výroby mäsových výrobkov,*

– technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.

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