Názov kvalifikácie: Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie mäsa, mäsových produktov a rýb

Kód kvalifikácie	C8160001-00883
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	8160001 Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie mäsa, mäsových produktov a rýb
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	-
Názov povolania	Operátor zariadenia na spracovanie a konzervovanie mäsa, mäsových produktov a rýb

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
popísať zásady hygieny a sanitácie, BOZP a PO
popísať základy systému HACCP
popísať funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných vo výrobe na spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb
definovať základnú podstatu výrobného procesu
popísať suroviny, aditívne látky, pomocné látky a obaly využívané pri spracovaní a konzervovaní mäsa a rýb
popísať spôsob úpravy, spracovania surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie
popísať základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv
popísať plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie
popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov, pri výrobe konzerv, polokonzerv
popísať chladenie a označovanie konzerv a polokonzerv po tepelnom opracovaní
popísať špecifické bezpečnostné riziká súvisiace s manipuláciou so strojným zariadením - práca s tlakovými nádobami, so zdvíhacím zariadením
vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby skladovania
popísať základné senzorické rozlišovanie surovín a hotových výrobkov
Zručnosti:
aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP
podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia používané pri jednotlivých operáciách technologického postupu
vyrobiť výrobky podľa receptúry
vykonávať základnú údržbu nástrojov, strojov a zariadení používaných pri spracovaní a konzervovaní mäsa, mäsových výrobkov a rýb
pripraviť vstupné suroviny na výrobu výrobkov, zmesí na výrobu konzerv
určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vyvodzovať závery, zabezpečiť odstránenie chýb
overiť nastavené hodnoty na váhe, skontrolovať neporušenosť obalu
vytriediť výrobky na základe kvality
využívať IKT pri riešení odborných úloh
aplikovať balenie, skladovanie a expedíciu potravinárskych výrobkov
Kompetencie:
manuálna zdatnosť
samostatnosť pri výkone svojej práce
spoľahlivosť, dôslednosť a presnosť pri riešení problémov
spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi
zodpovednoť za kvalitu výrobkov

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
definovať základnú podstatu výrobného procesu
popísať suroviny, aditívne látky, pomocné látky a obaly využívané pri spracovaní a konzervovaní mäsa a rýb
popísať zásady hygieny a sanitácie, BOZP a PO
popísať základy systému HACCP
popísať spôsob úpravy, spracovania surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie
popísať funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných vo výrobe na spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb
popísať špecifické bezpečnostné riziká súvisiace s manipuláciou so strojným zariadením - práca s tlakovými nádobami, so zdvíhacím zariadením

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
definovať základnú podstatu výrobného procesu	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať zásady BOZP a PO pri potravinárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať suroviny, aditívne látky, pomocné látky a obaly používané pri výrobe potravín, spôsob úpravy, spracovania surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať zásady hygieny a sanitácie, základy systému HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať funkciu, konštrukciu a princíp práce strojov a zariadení používaných vo výrobe na spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb, popísať špecifické riziká súvisiace s manipuláciou so strojným zariadením - práca s tlakovými nádobami, so zdvíhacím zariadením	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie písomnej skúšky a ústnej skúšky minimálne na 65%.

Hodnotená spôsobilosť:
popísať základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv
popísať plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie
popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov, pri výrobe konzerv, polokonzerv
popísať chladenie a označovanie konzerv a polokonzerv po tepelnom opracovaní
vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby skladovania
popísať základné senzorické rozlišovanie surovín a hotových výrobkov

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv, plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie, chladenie a označovanie konzerv a polokonzerv po tepelnom opracovaní	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov, pri výrobe konzerv, polokonzerv	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby skladovania	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať základné senzorické rozlišovanie vstupných surovín a hotových výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 65%.

Hodnotená spôsobilosť:
podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia používané pri jednotlivých operáciách technologického postupu
pripraviť vstupné suroviny na výrobu výrobkov, zmesí na výrobu konzerv
samostatnosť pri výkone svojej práce
vytriediť výrobky na základe kvality
aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP
vyrobiť výrobky podľa receptúry
overiť nastavené hodnoty na váhe, skontrolovať neporušenosť obalu
určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vyvodzovať závery, zabezpečiť odstránenie chýb
aplikovať balenie, skladovanie a expedíciu potravinárskych výrobkov
využívať IKT pri riešení odborných úloh
vykonávať základnú údržbu nástrojov, strojov a zariadení používaných pri spracovaní a konzervovaní mäsa, mäsových výrobkov a rýb

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
navrhnúť postup výroby výrobku podľa odvetvia výroby	praktické skúšanie	praktické predvedenie
samostatne vyrobiť výrobok podľa receptúry s použitím správne pripravených vstupných surovín, s použitím schém, návodov	praktické skúšanie	praktická skúška
nastaviť a obsluhovať stroje, prístroje a technologické zariadenia zvolené na výrobu výrobku	praktické skúšanie	praktické predvedenie
určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vytriediť výrobky na základe kvality	praktické skúšanie	praktické cvičenie
overiť nastavené hodnoty na váhe, skontrolovať neporušenosť obalu	praktické skúšanie	praktické predvedenie
zabaliť výrobky, správne ich uskladniť a expedovať	praktické skúšanie	praktické predvedenie
po skončení výroby vykonať základnú údržbu používaných nástrojov, strojov a zariadení	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktickej skúšky minimálne na 65%.

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.

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 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) Profesijná 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),

- pripraví potrebnú technickú dokumentáciu

- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobňu na spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb, tzn. stavebne oddelený priestor na spracovanie a konzervobvanie mäsa a rýb, sterilizátor, chladiaci 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,

– čerstvé mäso, ryby a suroviny na ich spracovanie,

– technologické a prístrojové vybaveniena spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb,

– 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