

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

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
<i>definovať základnú podstatu výrobného procesu</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>popísať zásady BOZP a PO pri potravinárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať suroviny, aditívne látky, pomocné látky a obaly používané pri výrobe potravín, spôsob úpravy, spracovania surovín na hotové výrobky, ich trvanlivosť, balenie, uchovávanie, skladovanie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zásady hygieny a sanitácie, základy systému HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>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</i>	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
<i>popísať základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv, plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie, chladenie a označovanie konzerv a polokonzerv po tepelnom opracovaní</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov, pri výrobe konzerv, polokonzerv</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby skladovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať základné senzorické rozlišovanie vstupných surovín a hotových výrobkov</i>	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
<i>aplikovať zásady hygieny, BOZP a PO, dodržiavať HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>navrhnuť postup výroby výrobku podľa odvetvia výroby</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>samostatne vyrobiť výrobok podľa receptúry s použitím správne pripravených vstupných surovín, s použitím schém, návodov</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>nastaviť a obsluhovať stroje, prístroje a technologické zariadenia zvolené na výrobu výrobku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>určiť chyby výrobkov, analyzovať ich príčiny, vytriediť výrobky na základe kvality</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>overiť nastavené hodnoty na váhe, skontrolovať neporušenosť obalu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>zabaliť výrobky, správne ich uskladniť a expedovať</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>po skončení výroby vykonať základnú údržbu používaných nástrojov, strojov a zariadení</i>	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. 97/2010 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.

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. 97/2010 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.

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. 97/2010 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.

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. 97/2010 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.

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. 97/2010 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.

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),*
- pripraví potrebnú technickú dokumentáciu*
- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí*

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobnú na spracovanie a konzervovanie mäsa a rýb, tzn. stavebne oddelený priestor na spracovanie a konzervovanie 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 vybavenie na 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