

Názov kvalifikácie: Operátor zariadenia na výrobu chleba, pečiva a múčnych výrobkov

Kód kvalifikácie	C8160006-00884
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	8160006 Operátor zariadenia na výrobu chleba, pečiva a múčnych výrobkov
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	Operátor zariadenia na výrobu chleba, pečiva a múčnych výrobkov

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady BOZP a PO</i>
<i>popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy</i>
<i>definovať technologické výpočty používané v pekárstve</i>
<i>vymenovať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárstva</i>
<i>definovať zásady správnej výrobnéj praxe pri výrobe pekárskych výrobkov</i>
<i>charakterizovať pekárske suroviny a podmienky ich skladovania</i>
<i>charakterizovať systémy hodnotenia kvality v pekárstve</i>
<i>popísať technológiu výroby pekárskych výrobkov</i>
<i>charakterizovať mikrobiologické procesy v pekárskej výrobe</i>
<i>popísať časti a princíp práce pekárskych strojov a zariadení</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP a PO pri práci</i>
<i>aplikovať a dodržiavať HACCP</i>
<i>evidovať rozhodujúce parametre v technickej a prevádzkovej dokumentácii v pekárskej výrobe</i>
<i>nastavovať parametre technologického procesu pri výrobe pekárskych výrobkov</i>
<i>aplikovať určené technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov</i>
<i>obsluhovať linky, stroje a zariadenia aj pomocou IKT</i>
<i>riadiť proces výroby v pekárskej výrobe</i>
<i>riadiť krájanie, balenie a prípravu pekárskych výrobkov na expedíciu</i>
<i>kontrolovať, čistiť a udržiavať pekárske stroje a zariadenia</i>
<i>senzoricky hodnotiť pekárske výrobky</i>
<i>určiť spôsob skladovania surovín, polotovarov a hotových výrobkov</i>
<i>aplikovať vnútropodnikové zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu</i>
Kompetencie:
<i>zodpovednosť za svoj výkon</i>
<i>schopnosť analyzovať a riešiť problémy</i>
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>
<i>pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>definovať zásady správnej výrobnéj praxe pri výrobe pekárskych výrobkov</i>

vymenovať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárstva
popísať zásady BOZP a PO

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
popísať základné európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárskej výroby	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné ustanovenia zásad a dokumentácie Správnej výrobnjej praxe	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať vyhlášku MP RV č.24/2014 v znení neskorších predpisov o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať potravinový kódex	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať zásady BOZP a PO	písomná metóda	test

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

dodržiavať zásady BOZP a PO pri práci
aplikovať a dodržiavať HACCP
popísať časti a princíp práce pekárskych strojov a zariadení
kontrolovať, čistiť a udržiavať pekárske stroje a zariadenia
obsluhovať linky, stroje a zariadenia aj pomocou IKT
evidovať rozhodujúce parametre v technickej a prevádzkovej dokumentácii v pekárskej výrobe
samostatnosť pri výrobe produktov
riadiť krájanie, balenie a prípravu pekárskych výrobkov na expedíciu
riadiť proces výroby v pekárskej výrobe

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
predviesť výrobu určeného výrobku za dodržiavania BOZP a HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
charakterizovať základné časti linky, strojov a zariadení	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať činnosť kontinuálnej linky na výrobu pekárskych výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
na modelovom príklade popísať riešenie krízovej situácie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť spôsob evidencie technickej a prevádzkovej dokumentácie na predloženom formulári	písomná metóda	praktické predvedenie
predviesť obsluhu vybraného stroja alebo zariadenia pomocou IKT	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť procesy kontroly, čistenia a udržiavania strojov a zariadení v pekárskej výrobe	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť a charakterizovať proces krájania, balenia a prípravy výrobku na expedíciu	praktické skúšanie	praktické predvedenie
určiť krízové situácie pri výrobe pekárskych výrobkov a predviesť spôsoby ich eliminácie	praktické skúšanie	simulovaná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

aplikovať vnútropodnikové zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu
popísať technológiu výroby pekárskych výrobkov
aplikovať určené technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov
nastavovať parametre technologického procesu pri výrobe pekárskych výrobkov
charakterizovať systémy hodnotenia kvality v pekárstve

popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy definovať technologické výpočty používané v pekárstve		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
definovať základné princípy skladovania v pekárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať systémy a štandardy kvality v pekárstve	ústna metóda	ústna odpoveď
vypočítať potrebu vstupov na základe noriem	písomná metóda	výpočtový test
popísať a predviesť určené technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov	praktické skúšanie	simulovaná úloha
popísať a nastaviť technologické parametre výrobného procesu a procesu kvasenia	praktické skúšanie	simulovaná úloha
vypočítať zadané úlohy a technologické výpočty používané v pekárstve	písomná metóda	test
vypočítať matematické úlohy na úrovni absolventa základnej školy	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať mikrobiologické procesy v pekárskej výrobe charakterizovať pekárske suroviny a podmienky ich skladovania senzoricky hodnotiť pekárske výrobky určiť spôsob skladovania surovín, polotovarov a hotových výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
popísať princíp biologického kyprenia a iných mikrobiologických procesov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať pekárske suroviny a spôsob ich skladovania	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť senzorické hodnotenie hotových pekárskych výrobkov	praktické skúšanie	simulovaná úloha
definovať spôsob skladovania surovín, polotovarov a hotových výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie 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:
Zkon 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:

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 pekár a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.

b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.

c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.

d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.

e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti pekárstva.

f) Profesijná kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.

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 výrobu pekárskych výrobkov, tzn. stavebne oddelený priestor na výrobu pekárskych výrobkov, 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,*
- potravinárske suroviny,*
- technologické a prístrojové vybavenie výroby pekárskych výrobkov,*
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.*

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	4.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	4.9.2015