

Názov kvalifikácie: Spracovateľ ovocia a zeleniny

Kód kvalifikácie	C7514001-00897
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7514001 Spracovateľ ovocia a zeleniny
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Spracovateľ ovocia a zeleniny

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom</i>
<i>ovládať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti konzervárstva</i>
<i>definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín</i>
<i>formulovať zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe pri výrobe potravín</i>
<i>vysvetliť zloženie konzervárnskych výrobkov vzhľadom na zásady správnej výživy ľudí</i>
<i>charakterizovať základné druhy konzervárnskych surovín a pomocných materiálov</i>
<i>charakterizovať spôsoby prípravy ovocia a zeleniny na spracovanie (triedenie, pranie, lúpanie rezanie, krájanie, drvenie, pretláčanie, odstopkovanie a odkôstkovanie, rozváranie, blanširovanie)</i>
<i>charakterizovať zásady kontroly a nastavovania meradiel v konzervárstve</i>
<i>popísať základné spôsoby konzervovania ovocia a zeleniny (chladenie, zmrazovanie, lisovanie, sušenie, sterilizácia, kandizovanie, konzervovanie chemickými prípravkami, nakladanie do octu, solenie)</i>
<i>popísať stroje a zariadenia v konzervárnskej výrobe</i>
<i>popísať schémy, pracovné návody, technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry</i>
<i>popísať príjem a skladovanie surovín a prísad pre prípravu nálevov</i>
<i>popísať prípravu nálevov pre nakladanie do octu, sterilizovanú zeleninu a ovocie</i>
<i>popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a ďalších prídavných látok pre výrobu ovocných koncentrátov, nátiarov a nápojov</i>
<i>definovať základnú podstatu výrobných procesov, nastavenia dopravných ciest a parametrov výroby</i>
<i>vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy obalov používaných v konzervárnskej výrobe</i>
<i>definovať spôsoby skladovania konzervárnskych výrobkov, spôsoby expedovania</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať normy, príslušnú legislatívu, parametre kvality procesov a výrobkov</i>
<i>aplikovať normy kvality v konzervárnskej výrobe</i>
<i>dodržiavať technologické postupy v konzervárnskej výrobe</i>
<i>dodržiavať HACCP</i>
<i>dodržiavať bezpečnostné predpisy v konzervárnskej výrobe</i>
<i>používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru</i>
<i>zaznamenávať príjem a uchovávanie surovín, polotovarov a prísad na konzervárnsku výrobu</i>
<i>manuálne pripravovať vstupné suroviny v konzervárnskej výrobe</i>
<i>obsluhovať triedičky, lis, filtračné zariadenia, sušičky, linky na výrobu konzerv, kompótov, štiav, sterilizačné zariadenia na spracovanie konzervovaných potravín</i>
<i>operatívne riešiť organizačné a prevádzkové problémy v konzervárnskej výrobe</i>
<i>riadiť ovládacie panely na spracovanie a výrobu konzervárnskych polotovarov a výrobkov</i>
<i>zaznamenávať množstvo vyrobených výrobkov</i>
<i>viest a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v konzervárnskej výrobe</i>

riešiť základné matematické výpočty
posudzovať kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe konzervárenských výrobkov
aplikovať zásady pri sanitácii a zhromažďovaní odpadu z konzervárenskej výroby
popísať zaobchádzanie s odpadom z konzervárenskej výroby, jeho skladovanie a likvidáciu
Kompetencie:
zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci
zodpovednosť za kvalitu svojej práce
schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy
schopnosť komunikovať s ľuďmi
schopnosť pracovať v tíme

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať základné druhy konzervárenských surovín a pomocných materiálov charakterizovať spôsoby prípravy ovocia a zeleniny na spracovanie (triedenie, pranie, lúpanie rezanie, krájanie, drvenie, pretláčanie, odstopkovanie a odkôstkovanie, rozváranie, blanšírovanie) vysvetliť zloženie konzervárenských výrobkov vzhľadom na zásady správnej výživy ľudí popísať príjem a skladovanie surovín a prísad pre prípravu nálevov popísať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a ďalších prídavných látok pre výrobu ovocných koncentrátov, nátierok a nápojov popísať prípravu nálevov pre nakladanie do octu, sterilizovanú zeleninu a ovocie definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín posudzovať kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe konzervárenských výrobkov manuálne pripravovať vstupné suroviny v konzervárenskej výrobe		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
popísať základné druhy konzervárenských surovín a pomocných materiálov	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať spôsoby prípravy ovocia a zeleniny na spracovanie (triedenie, pranie, lúpanie rezanie, krájanie, drvenie, pretláčanie, odstopkovanie a odkôstkovanie, rozváranie, blanšírovanie)	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať zásady správnej výživy ľudu a vysvetliť to na zložení potravín	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať príjem a skladovanie surovín, prísad a prídavných látok pre prípravu nálevov	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať zloženie a prípravu nálevov pre sterilizované ovocie	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať zloženie a prípravu nálevov pre sterilizovanú zeleninu	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať spôsoby a predviesť posudzovanie kvality surovín, polotovarov a výrobkov	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať spôsoby a predviesť manuálne opracovanie pripravených vstupných surovín	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
špecifikovať príjem a skladovanie surovín, polotovarov a ďalších prídavných látok pre výrobu ovocných koncentrátov, nátierok a nápojov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať základné spôsoby konzervovania ovocia a zeleniny (chladenie, zmrazovanie, lisovanie, sušenie,		

sterilizácia, kandizovanie, konzervovanie chemickými prípravkami, nakladanie do octu, solenie)
 definovať základnú podstatu výrobných procesov, nastavenia dopravných ciest a parametrov výroby
 charakterizovať zásady kontroly a nastavovania meradiel v konzervárstve
 popísať schémy, pracovné návody, technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry
 popísať stroje a zariadenia v konzervárskej výrobe
 viesť a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v konzervárskej výrobe
 aplikovať normy kvality v konzervárskej výrobe
 používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru
 schopnosť komunikovať s ľuďmi

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
vymenovať a popísať receptúry spracovania ovocia a zeleniny	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať základnú podstatu jednotlivých výrobných procesov	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať nastavenie dopravných ciest a parametrov výroby	ústna metóda	ústna odpoveď
aplikáciou noriem kvality v konzervárskej výrobe uviesť zadaný stroj či zariadenie do výroby	praktické skúšanie	simulovaná úloha
popísať zásady kontroly meradiel	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať nastavenie meradiel v konzervárstve	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať schémy, pracovné návody, technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, pričom používať odbornú terminológiu	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
predviesť evidenciu zadanej technickej a prevádzkovej dokumentácie	praktické skúšanie	simulovaná úloha
podľa určenej receptúry vypočítať potrebu vstupných surovín a prídavných látok	praktické skúšanie	praktické cvičenie
popísať jednotlivé časti technologickej linky, vysvetliť ich funkciu podľa technickej dokumentácie	ústna metóda	ústna odpoveď nad technickou dokumentáciou
popísať evidovanie technickej a prevádzkovej dokumentácie v konzervárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať normy platné pre výrobu a kontrolu výrobkov zo spracovaného ovocia a zeleniny	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

zaznamenávať príjem a uchovávanie surovín, polotovarov a prísad na konzervárskú výrobu
 riadiť ovládacie panely na spracovanie a výrobu konzervárskych polotovarov a výrobkov
 obsluhovať triedičky, lisy, filtračné zariadenia, sušičky, linky na výrobu konzerv, kompótov, štiav, sterilizačné zariadenia na spracovanie konzervovaných potravín
 dodržiavať technologické postupy v konzervárskej výrobe
 ovládať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti konzervárstva
 dodržiavať normy, príslušnú legislatívu, parametre kvality procesov a výrobkov
 dodržiavať HACCP
 zaznamenávať množstvo vyrobených výrobkov
 vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy obalov používaných v konzervárskej výrobe
 definovať spôsoby skladovania konzervárskych výrobkov, spôsoby expedovania
 operatívne riešiť organizačné a prevádzkové problémy v konzervárskej výrobe
 schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy
 zodpovednosť za kvalitu svojej práce
 riešiť základné matematické výpočty
 schopnosť pracovať v tíme

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
popísať spôsob úpravy a spracovanie surovín na hotové výrobky	ústna metóda	ústna odpoveď

<i>predviesť evidovanie príjmu a uchovávaní surovín, polotovarov a prísad na konzervárenskú výrobu</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>podľa výrobnéj dokumentácie samostatne nastaviť a spustiť režim tepelného ošetrovania pre určený výrobok</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť obsluhu a kontrolu určeného zariadenia na spracovanie ovocia a zeleniny</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>skontrolovať stanovený režim tepelného ošetrovania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>v prípade nedodržania teplotného režimu a postupu správnej výrobnéj praxe zodpovedne vykonať nápravné opatrenia a záznam o nápravných opatreniach</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>vykonať evidenciu množstvo vyrobených výrobkov, zaznamenať požadované údaje o šarži výrobku, balení výrobku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať trvanlivosť, balenie, uchovávanie a skladovanie polotovarov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať trvanlivosť, balenie, uchovávanie a skladovanie hotových výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať jednotlivé druhy obalov na hotové výrobky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať vhodnosť jednotlivých materiálov a druhov obalov pre polotovary a hotové výrobky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>špecifikovať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti konzervárenstva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>stanoviť množstvo surovín na zadaný výrobok pomocou základných matematických výpočtov</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>dodržaním noriem, príslušnej legislatívy a parametrov kvality procesov a výrobkov uviesť zariadenie do prevádzky</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>spracovať podľa zadania suroviny pri dodržaní HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť riadenie ovládacích panelov na spracovanie a výrobu konzervárenských polotovarov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>špecifikovať jednotlivé druhy obalov používaných v konzervárenskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>špecifikovať spôsoby skladovania konzervárenských výrobkov, spôsoby expedovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť riešenie organizačných a prevádzkových problémov v konzervárenskej výrobe na simulovanej úlohe</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

formulovať zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe potravín
definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarmi
dodržiavať bezpečnostné predpisy v konzervárenskej výrobe
zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci
aplikovať zásady pri sanitácii a zhromažďovaní odpadu z konzervárenskej výroby
popísať zaobchádzanie s odpadom z konzervárenskej výroby, jeho skladovanie a likvidáciu

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vyznačiť hlavné zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe potravín</i>	písomná metóda	test
<i>označiť základné zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarmi</i>	písomná metóda	test
<i>popísať základné hygienické návyky a spôsoby ich zabezpečenia vo</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

výrobe		
popísať zásady sanitácie výrobných priestorov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať zásady zhromažďovania a skladovania odpadu	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať spôsoby zaobchádzania a odpadmi a ich likvidácia	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť sanitáciu, zhromažďovanie a skladovanie odpadu z konzervárenskej výroby	praktické skúšanie	praktické predvedenie
odhaliť porušenie dodržiavania bezpečnostné predpisy v konzervárenskej výrobe na simulovanej úlohe	praktické skúšanie	simulovaná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 75%.		

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.
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18
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.
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18
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.
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18
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.
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18
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.
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho: Skúšajúci musí mať lekárske 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 spracovateľ ovocia a zeleniny a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.

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

c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.

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

e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.

f) Kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania ovocia a zeleniny.

Skúšajúci preukáže splnenie požiadaviek na odbornú spôsobilosť predložením dokladov o získaní odbornej spôsobilosti.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- učebňu pre písomnú, ústnu skúšku a praktickú skúšku
- priestory odborného výcviku resp. priestory výroby a spracovania konzervárenských výrobkov
- potrebné náradie, zariadenia, prístroje a komponenty
- technickú dokumentáciu k strojom a zariadeniam
- vybrané vstupné suroviny na spracovanie

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	16.10.2015
---	------------

Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015
---------------------------------	------------