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

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 konzervárenskych 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 dalších 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 konzervárenstve
popísať schémy, pracovné návody, technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry
popísať stroje a zariadenia v konzervárenskej výrobe
viesť a evidovať technickú a prevádzkovú dokumentáciu v konzervárenskej výrobe
aplikovať normy kvality v konzervárenskej 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 konzervárenskej výrobe uviesť zadaný stroj či zariadenie do výroby	praktické skúšanie	simulovaná úloha
popísať zásady kontroly meradiel	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať nastavenie meradiel v konzervárenstve	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 konzervárenskej 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 konzervárenskú výrobu
riadiť ovládacie panely na spracovanie a výrobu konzervárenských 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 konzervárenskej výrobe
ovládať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti konzervárenstva
dodržiavať normy, príslušnú legislatívu, parametre kvality procesov a výrobkov
dodržiavať HACCP
zaznamenávať množstvo vyrobených výrobkov
vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy obalov používaných v konzervárenskej výrobe
definovať spôsoby skladovania konzervárenských výrobkov, spôsoby expedovania
operatívne riešiť organizačné a prevádzkové problémy v konzervárenkej 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

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

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

formulovať zásady správnej výrobnej 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**
vyznačiť hlavné zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe potravín	písomná metóda	test
označiť základné zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarmi	písomná metóda	test
popísať základné hygienické návyky a spôsoby ich zabezpečenia vo	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 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 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 aazariadeniam

. 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