

# Názov kvalifikácie: Mäsiar

Kód kvalifikácie	U7511002-00850
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7511002 Mäsiar, údenár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	vysvedčenie o maturitnej skúške
Názov povolania	Mäsiar

## Kvalifikačný štandard

<b>Vedomosti:</b>
<i>uviesť zásady BOZP a PO v potravinárstve</i>
<i>charakterizovať obchodnú prevádzku</i>
<i>popísať zásady hygieny a základy systému HACCP</i>
<i>definovať vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie</i>
<i>popísať ochorenia zvierat</i>
<i>popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, základy jatočnictva</i>
<i>definovať rozdelenie, morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, nákup v živom</i>
<i>popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu</i>
<i>vysvetliť úžitkovú hodnotu mäsa</i>
<i>definovať základnú podstatu výrobného procesu</i>
<i>charakterizovať základné druhy mäsiarskych surovín a pomocných materiálov</i>
<i>popísať zloženie strojov a zariadení v mäsiarskom priemysle</i>
<i>popísať funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu</i>
<i>definovať technologické postupy spracovania mäsa a mäsových výrobkov</i>
<i>popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov</i>
<i>definovať spôsoby skladovania mäsa a vnútorností, spôsoby expedovania</i>
<i>popísať trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedovania</i>
<i>vysvetliť faktory vplývajúce na kvalitu mäsa, vedľajších jatočných produktov, mäsových výrobkov</i>
<b>Zručnosti:</b>
<i>aplikovať a dodržiavať HACCP</i>
<i>postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov</i>
<i>vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych produktov</i>
<i>aplikovať technologické postupy v mäsiarskej výrobe</i>
<i>aplikovať jatočnú výrobu, delenie, triedenie, balenie a skladovanie mäsa</i>
<i>pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov</i>
<i>upraviť mäso na predaj</i>
<i>aplikovať základné techniky balenia</i>
<i>prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť a previesť ich prísun k linke na spracovanie</i>
<i>ošetriť a skladovať jatočne opracované telá jatočných zvierat a jatočných produktov</i>
<i>pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>mlieť a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov</i>
<i>vyrobiť výrobky podľa receptúry</i>
<i>tepelne opracovať polotovary a výrobky, chladiť a skladovať výrobky</i>
<i>aplikovať základné princípy predaja</i>
<b>Kompetencie:</b>
<i>samostatnosť pri výkone svojej práce</i>

<i>spoľahlivosť, dôslednosť a presnosť pri riešení problémov</i>
<i>zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i>zodpovednosť za dodržiavanie technologických postupov, predpisov na obsluhu strojov, prístrojov a zariadení</i>
<i>schopnosť pracovať v kolektíve</i>
<i>schopnosť spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi</i>
<i>schopnosť viesť ľudí k dodržiavaniu hygienických návykov v rámci osobnej aj prevádzkovej hygieny</i>

## Hodnotiaci štandard

<b>Hodnotená spôsobilosť:</b> definovať základnú podstatu výrobného procesu definovať vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>popísať základnú podstatu výrobného procesu a vplyv mäsiarskej výroby na životné prostredie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b> Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 70%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b> charakterizovať obchodnú prevádzku popísať trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedovania definovať spôsoby skladovania mäsa a vnútorností, spôsoby expedovania vysvetliť úžitkovú hodnotu mäsa upraviť mäso na predaj aplikovať základné princípy predaja aplikovať a dodržiavať HACCP aplikovať základné techniky balenia		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>vysvetliť úžitkovú hodnotu mäsa</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať v súvislostiach obchodnú prevádzku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vysvetliť psychologické aspekty predaja</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať trvanlivosť výrobkov, spôsoby skladovania, predĺženie trvanlivosti</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať spôsoby skladovania mäsa a vnútorností, spôsoby balenia a expedovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>samostatne upraviť mäso na predaj, použiť základné techniky balenia, aplikovať základné princípy predaja</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>správne aplikovať a dodržiavať HACCP v prevádzke predajne</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b> Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 70% a praktickej skúšky na 90%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b> charakterizovať základné druhy mäsiarskych surovín a pomocných materiálov popísať funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu popísať zloženie strojov a zariadení v mäsiarskom priemysle definovať technologické postupy spracovania mäsa a mäsových výrobkov popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov popísať zásady hygieny a základy systému HACCP		

uviesť zásady BOZP a PO v potravinárstve		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>charakterizovať základné druhy mäsiarskych surovín a pomocných materiálov</i>	písomná metóda	test
<i>popísať funkcie a zloženie najdôležitejších strojov a zariadení v mäsiarskom a potravinárskom priemysle</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať normy platné pri výrobe a kontrole mäsiarskych výrobkov, zásady hygieny, BOZP a PO, základy systému HACCP</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>popísať technologické postupy spracovania mäsa a mäsových výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 75% a písomnej skúšky na 70%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, základy jatočníctva		
popísať ochorenia zvierat		
popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu		
definovať rozdelenie, morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, nákup v živom		
prepraviť zvieratá na porážku, ustajniť a previesť ich prísun k linke na spracovanie		
ošetriť a skladovať jatočne opracované telá jatočných zvierat a jatočných produktov		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>popísať rozdelenie, morfológické a fyziologické vlastnosti jatočných zvierat, ochorenia</i>	písomná metóda	test
<i>popísať druhy jatočných zvierat, ich anatómiu, základy jatočníctva.</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>samostatne a správne predviesť ošetrovanie a skladovanie jatočne opracovaných zvierat a jatočných produktov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať zaobchádzanie s jatočným odpadom a jeho likvidáciu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať nákup v živom, prepravu zvierat na porážku, ustajnenie a ich prísun k linke na spracovanie</i>	písomná metóda	test
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej skúšky minimálne na 75%, písomnej skúšky na 70% a praktického predvedenia na 90%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
pripraviť vstupné suroviny na výrobu mäsových výrobkov		
mlieť a miešať suroviny na výrobu mäsových výrobkov		
vysvetliť faktory vplývajúce na kvalitu mäsa, vedľajších jatočných produktov, mäsových výrobkov		
vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia na spracovanie mäsa a výrobu mäsiarskych produktov		
vyrobiť výrobky podľa receptúry		
aplikovať technologické postupy v mäsiarskej výrobe		
tepelne opracovať polotovary a výrobky, chladiť a skladovať výrobky		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>pripraviť vstupné suroviny na výrobu výrobku, pomlieť a vymiešať suroviny s dodržaním postupnosti krokov vo výrobe</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vyrobiť výrobok podľa receptúry s vykonaním obsluhy technologických zariadení na spracovanie mäsa a výrobu produktov, aplikovať technologické postupy v mäsiarskej výrobe</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>zvoliť a vykonať správny spôsob tepelného opracovania polotovarov a výrobkov, chladiť a skladovať výrobky</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť faktory vplývajúce na kvalitu mäsa, vedľajších jatočných produktov, mäsových výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktického predvedenia na 90%.		
<b>Hodnotená spôsobilosť:</b>		
aplikovať jatočnú výrobu, delenie, triedenie, balenie a skladovanie mäsa pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov		
<b>Kritériá hodnotenia:</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Nástroje hodnotenia</b>
<i>aplikovať jatočnú výrobu, delenie, triedenie, balenie a skladovanie mäsa</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pripraviť suroviny pre výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov, postupovať podľa noriem, parametrov kvality procesov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<b>Podmienky úspešného vykonania skúšky:</b>		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie praktického predvedenia minimálne na 90%.		

## Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</p> <p>Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov .</p> <p>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.</p>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</p> <p>Zákon č.386/1997 Z. z. o ďalšom vzdelávaní v znení neskorších predpisov .</p> <p>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.</p>
Proces hodnotenia:
<p>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení</p>

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) Profesionálna kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania mäsa.

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

**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 mäsových výrobkov, tzn. stavebne oddelený priestor na rozrábku, výrobu mäsových výrobkov, udiareň, 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,
- čerstvé mäso a suroviny pre mäsovú výrobu,
- technologické a prístrojové vybavenie výroby mäsových výrobkov,
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky, likvidácia živočíšnych odpadov

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	16.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015