

Názov kvalifikácie: Pracovník sanitácie v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	C9129999-01684
Úroveň SKKR	2
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	9129999 Umývač inde neuvedený
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Pracovník sanitácie v potravinárskej výrobe

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom</i>
<i>definovať osobnú hygienu, zásady osobnej hygieny</i>
<i>definovať systém kritických bodov (HACCP)</i>
<i>definovať obsah sanitačného plánu a vysvetliť jeho aplikáciu v praxi</i>
<i>vysvetliť farebné rozlíšenie pomôcok na upratovanie podľa účelu použitia</i>
<i>vysvetliť pojem "čisté priestory" v potravinárskych závodoch, kde sú a aké sú na nich požiadavky</i>
<i>vysvetliť správne farebné označovanie odpadov</i>
<i>vysvetliť zásady správnej manipulácie s chemickými koncentrátmi a neriedenými prípravkami</i>
<i>vysvetliť zásady čistenia a dezinfekcie v systémoch HACCP</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať správne dávkovanie a pôsobenie čistiacich prostriedkov podľa sanitačného plánu</i>
<i>obsluhovať zariadenie na sanitáciu priestorov, umývanie vozíkov, prepraviakov</i>
<i>použiť správne pomôcky na upratovanie v "čistých priestoroch"</i>
<i>triediť a vynášať odpady, správne manipulovať s odpadmi</i>
<i>preukázať znalosť prvej pomoci pri poleptaní a popálení kože chemickými látkami, zasiahnutí očí</i>
<i>dodržiavať hygienické zásady</i>
<i>vykonávať sanitáciu podľa sanitačného plánu</i>
<i> viesť evidenciu o vykonanej sanitácii</i>
Kompetencie:
<i> zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i> samostatnosť pri výkone práce</i>
<i>schopnosť pracovať samostatne a aj v tíme</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
<i>definovať osobnú hygienu, zásady osobnej hygieny</i>		
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom</i>		
<i>preukázať znalosť prvej pomoci pri poleptaní a popálení kože chemickými látkami, zasiahnutí očí</i>		
<i>definovať obsah sanitačného plánu a vysvetliť jeho aplikáciu v praxi</i>		
<i>definovať systém kritických bodov (HACCP)</i>		
<i>vysvetliť zásady čistenia a dezinfekcie v systémoch HACCP</i>		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať osobnú hygienu, zásady osobnej hygieny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

<i>popísať obsah sanitačného plánu a vysvetliť jeho aplikáciu v praxi</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať systém kritických bodov (HACCP) a vysvetliť zásady čistenia a dezinfekcie v systémoch HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>poslať prvú pomoc pri poleptaní a popálení kože chemickými látkami, pri zasiahnutí očí</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej a praktickej skúšky minimálne na 65% .

Hodnotená spôsobilosť:

dodržiavať správne dávkovanie a pôsobenie čistiacich prostriedkov podľa sanitačného plánu
obsluhovať zariadenie na sanitáciu priestorov, umývanie vozíkov, prepraviek
vykonávať sanitáciu podľa sanitačného plánu
viesť evidenciu o vykonanej sanitácii
vysvetliť zásady správnej manipulácie s chemickými koncentrátmi a neriedenými prípravkami

Kritériá hodnotenia:

	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť zásady správnej manipulácie s chemickými koncentrátmi a neriedenými prípravkami</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>správne dávkovať a nechať pôsobiť čistiace prostriedky podľa sanitačného plánu</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>samostatne vykonať sanitáciu podľa sanitačného plánu obsluhou zariadení na sanitáciu priestorov, vozíkov a prepraviek</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť evidenciu o vykonanej sanitácii</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej a praktickej skúšky minimálne na 65% .

Hodnotená spôsobilosť:

vysvetliť farebné rozlíšenie pomôcok na upratovanie podľa účelu použitia
vysvetliť pojem "čisté priestory" v potravinárskych závodoch, kde sú a aké sú na nich požiadavky
použiť správne pomôcky na upratovanie v "čistých priestoroch"
dodržiavať hygienické zásady
vysvetliť správne farebné označovanie odpadov
triediť a vynášať odpady, správne manipulovať s odpadmi

Kritériá hodnotenia:

	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť farebné rozlíšenie pomôcok na upratovanie podľa účelu použitia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť pojem "čisté priestory" v potravinárskych závodoch, kde sú a aké sú na nich požiadavky</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>predviesť ich sanitáciu s použitím správnych pomôcok na upratovanie, dodržiavať pri tom hygienické zásady</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť správne farebné označovanie odpadov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>roztriediť a vyniesť odpady, predviesť správnu manipuláciu s odpadmi</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je zvládnutie ústnej a praktickej skúšky minimálne na 65% .

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:

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 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Proces hodnotenia:

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 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 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:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

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:

Pracovisko, ktoré musí umožňovať praktické predvedenie všetkých technologických postupov obsiahnutých v systémoch HACCP - dokumentáciu pre hodnotenú činnosť - harmonogramy, bezpečnostné listy, dokumentáciu k HACCP, sanitačné plány a postupy, zariadenia zodpovedajúce požiadavkám BOZP a hygienickým predpisom v

prevádzkach so systémami HACCP, chcemické prípravky na celkovú údržbu .

Minimálne technické a materiálové vybavenie musí obsahovať:

- vysokotlakový vodný čistič, predlžovací kábel, pomôcky vo farebnom označení systému HACCP, odmerné a dávkovacie pomôcky, stierka, škrabka, igelitové vrecia, nádoby na triedenie odpadu - farebne označené.

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