Názov kvalifikácie: Špecialista kontroly kvality, hygieny a bezpečnosti v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	C2141003-00888
Úroveň SKKR	7
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	2141003 Špecialista kontroly, hygieny a bezpečnosti v potravinárskej výrobe
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Kontrolór kvality, hygieny a bezpečnosti

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
vysvetliť zásady BOZP a PO
definovať a opísať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe v potravinárskej výrobe
zadefinovať a opísať spôsoby kontroly v potravinárskej prevádzke
vysvetliť systémy a štandardy kvality v potravinárstve
popísať postupy a spôsoby kontroly pri hodnotení kvality potravín
stanoviť účinný spôsob sanitácie výrobných priestorov a metodológiu jej kontroly, resp. hodnotenia úrovne
definovať systém pri triedení odpadov v potravinárskej prevádzke
vysvetliť právne predpisy vzťahujúce sa na legislatívu súvisiacu s výrobou potravín
definovať HACCP a jeho základné princípy
vymenovať a popísať mikroorganizmy, ktoré sa vyskytujú v potravinách
definovať faktory, ktoré majú vplyv na kvalitu a bezpečnosť potravín
definovať druhy nebezpečenstiev z pohľadu bezpečnosti potravín, riziká, popísať CCP pri výrobe potravín
definovať nápravné a preventívne opatrenia pri vzniknutých nezhodách pre zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín
charakterizovať a popísať spôsoby validácie a verifikácie CCP
popísať procesy a technologické postupy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín
charakterizovať matematicko-štatistické metódy pri hodnotení výsledkov vyšetrení, reklamácií a monitorovania v CCP
popísať používané metódy hodnotenia kvality surovín, polotovarov a hotových výrobkov
popísať systém kontroly technologických procesov potravinárskej výroby
Zručnosti:
navrhovať dokumentáciu v súvislosti s bezpečnosťou a kvalitou potravín
aplikovať uplatňovanie zásad správnej výrobnej praxe a správnej hygienickej praxe
viesť a kontrolovať kritériá kvality potravín
aplikovať a dodržiavať princípy systému HACCP
analyzovať vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe
vypracovávať kompletný plán HACCP
zavádzať spôsoby monitoringu CCP a spôsoby ich validácie a verifikácie
vykonávať kontroly v potravinárskej prevádzke so zameraním sa na správnu hygienickú a výrobnú prax, dodržiavania CCP
zavádzať systém preventívnych a nápravných opatrení vzniknutých nezhodách
zavádzať postupy pre manipuláciu s alergénmi a cudzími predmetmi pre zaistenie bezpečnej výroby potravín
vypracovávať kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu
[redacted]

nastavovať systém evidencie a vyhodnocovania reklamácií
vypracovávať a zavádzať systém triedenia odpadov v potravinárskej výrobe
kontrolovať dodržiavanie BOZP a PO
využívať IKT pri práci
Kompetencie:
samostatnosť pri vykonávaní zverených úloh
zodpovednosť za kontrolu kvality vstupných surovín
zodpovednosť za zhodnotenie kvality hotového výrobku
dôslednosť pri vykonávaní zverených úloh
schopnosť pracovať v tíme

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: definovať faktory, ktoré majú vplyv na kvalitu a bezpečnosť potravín vymenovať a popísať mikroorganizmy, ktoré sa vyskytujú v potravinách definovať a opísať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe v potravinárskej výrobe zadefinovať a opísať spôsoby kontroly v potravinárskej prevádzke vysvetliť systémy a štandardy kvality v potravinárstve stanoviť účinný spôsob sanitácie výrobných priestorov a metodológiu jej kontroly, resp. hodnotenia úrovne definovať systém pri triedení odpadov v potravinárskej prevádzke vysvetliť právne predpisy vzťahujúce sa na legislatívu súvisiacu s výrobou potravín popísať postupy a spôsoby kontroly pri hodnotení kvality potravín popísať systém kontroly technologických procesov potravinárskej výroby popísať používané metódy hodnotenia kvality surovín, polotovarov a hotových výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať vnútorné a vonkajšie faktory prostredia potravín určujúce kvalitu a bezpečnosť potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať významné mikroorganizmy spôsobujúce kazenie potravín a mikroorganizmy, ktoré môžu spôsobiť ochorenie po konzumácii nimi kontaminovaných potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať prvky správnej výrobnej a hygienickej praxe	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať systém vnútropodnikovej kontroly, plán odberu vzoriek, ich analýz a spôsob hodnotenia výsledkov	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť systém kvality, napr. ISO 9001, ISO 22000, spôsoby ich certifikácie, napr. medzinárodný potravinový štandard IFS	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať metódy čistenia a dekontaminácie plôch prichádzajúcich do kontaktu s potravinami,definovať zodpovednosť, frekvenciu a systém kontroly účinnosti sanitácie	ústna metóda	ústna odpoveď
pomenovať spôsob manipulácie s vedľajšími produktmi z výroby potravín a odpadmi, vrátane príslušnej legislatívy	ústna metóda	rozhovor
popísať aktuálne nariadenia a smernice EÚ súvisiace s výrobou potravín a ich prepojenie s národnou legislatívou	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať systém kontroly technologických procesov potravinárskej výroby	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
charakterizovať metódy hodnotenia kvality surovín, polotovarov a hotových výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: definovať HACCP a jeho základné princípy		

definovať druhy nebezpečenstiev z pohľadu bezpečnosti potravín, riziká, popísať CCP pri výrobe potravín
definovať nápravné a preventívne opatrenia pri vzniknutých nezhodách pre zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín
charakterizovať a popísať spôsoby validácie a verifikácie CCP
navrhovať dokumentáciu v súvislosti s bezpečnosťou a kvalitou potravín
popísať procesy a technologické postupy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín
charakterizovať matematicko-štatistické metódy pri hodnotení výsledkov vyšetrení, reklamácií a monitorovania v CCP
vysvetliť zásady BOZP a PO

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vysvetliť princípy systému HACCP a základné kroky pre jeho implementáciu	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať možné nebezpečenstvá a riziká, hodnotenie ich závažnosti a pravdepodobnosti výskytu v potravinách	ústna metóda	rozhovor
určiť CCP na základe analýzy nebezpečenstva pri výrobe konkrétnej potraviny	praktické skúšanie	simulovaná úloha
popísať riešenie zistených nezhôd v systéme HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať verifikačné činnosti - verifikácia, validácia, audity, mikrobiologické skúšanie.	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať a navrhnúť časti dokumentácie SVP, SHP a HACCP a spôsob uchovávania záznamov	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
definovať zásady BOZP a PO	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať nápravné a preventívne opatrenia pri vzniknutých nezhodách pre zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť procesy a technologické postupy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať matematicko-štatistické metódy pri hodnotení výsledkov vyšetrení, reklamácií a monitorovania v CCP	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:
viesť a kontrolovať kritériá kvality potravín
aplikovať uplatňovanie zásad správnej výrobnej praxe a správnej hygienickej praxe
analyzovať vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe
vypracovávať kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu
nastavovať systém evidencie a vyhodnocovania reklamácií
vypracovávať a zavádzať systém triedenia odpadov v potravinárskej výrobe
využívať IKT pri práci

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
na príklade výroby konkrétnej potraviny alebo prevádzky popísať a zaevidovať hlavné kritéria pre hodnotenie účinnosti technologických procesov a kvality potravín	praktické skúšanie	PC prezentácia
na príklade alebo v prevádzke určiť nezhody s požiadavkami správnej výrobnej a hygienickej praxe	praktické skúšanie	praktická skúška
na základe faktorov vnútorného a vonkajšieho prostredia potravín zhodnotiť udržanie ich pôvodných vlastností .	ústna metóda	vysvetlenie
zhodnotiť kvalitu potravín a účinnosť opracovania surovín na základe príkladu konkrétnej potraviny s definovaným obsahom indikátorových	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

mikroorganizmov. Možné aplikovať vzhľadom na kritériá hygieny procesu		
vypracovať kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu pomocou IKT	praktické skúšanie	praktické predvedenie
nastaviť a vysvetliť systém evidencie a vyhodnocovania reklamácií podľa zadania	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
vypracovať systém triedenia odpadov v potravinárskej výrobe	praktické skúšanie	simulovaná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %		
Hodnotená spôsobilosť: aplikovať a dodržiavať princípy systému HACCP vypracovávať kompletný plán HACCP zavádzať spôsoby monitoringu CCP a spôsoby ich validácie a verifikácie zavádzať systém preventívnych a nápravných opatrení vzniknutých nezhodách zavádzať postupy pre manipuláciu s alergénmi a cudzími predmetmi pre zaistenie bezpečnej výroby potravín vykonávať kontroly v potravinárskej prevádzke so zameraním sa na správnu hygienickú a výrobnú prax, dodržiavania CCP kontrolovať dodržiavanie BOZP a PO		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
nastaviť kroky a princípy potrebné pre vypracovanie plánu HACCP	praktické skúšanie	simulovaná úloha
vysvetliť monitorovanie v CCP a aké princípy sa pri ňom uplatňujú	ústna metóda	vymenovanie
určiť nápravné opatrenia v konkrétnom CCP, napr. pri pasterizácii a iných procesoch technologického opracovania a spracovania surovín	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
určiť nápravné opatrenie pri výskyte alergénov alebo cudzích predmetov vo vyrobenej potravine	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
vysvetliť úlohu a určiť hlavné časti verifikačných činností	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať a predviesť kontrolu BOZP a PO v potravinárskej prevádzke	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %		

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 *Podmienkou je vzdelanie z oblasti potravinárstva na úrovni II. stupňa VŠ.*
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 *Nariadenie EP 178/2002, Nariadenie ES 852/2004, Nariadenia ES 853/2004, Potravinový kódex SR, Nariadenia ES 2037/2005, 1441/2007*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Štandardné vybavenie učebne s počítačom a prezentačnou technikou, potravinárska prevádzka a písacie potreby

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