

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

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

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 výrobnjej 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
<i>popísať vnútorné a vonkajšie faktory prostredia potravín určujúce kvalitu a bezpečnosť potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať významné mikroorganizmy spôsobujúce kazenie potravín a mikroorganizmy, ktoré môžu spôsobiť ochorenie po konzumácii nimi kontaminovaných potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať prvky správnej výrobnjej a hygienickej praxe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať systém vnútropodnikovej kontroly, plán odberu vzoriek, ich analýz a spôsob hodnotenia výsledkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť systém kvality, napr. ISO 9001, ISO 22000, spôsoby ich certifikácie, napr. medzinárodný potravinový štandard IFS</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať metódy čistenia a dekontaminácie plôch prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, definovať zodpovednosť, frekvenciu a systém kontroly účinnosti sanitácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>pomenovať spôsob manipulácie s vedľajšími produktmi z výroby potravín a odpadmi, vrátane príslušnej legislatívy</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>popísať aktuálne nariadenia a smernice EÚ súvisiace s výrobou potravín a ich prepojenie s národnou legislatívou</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať systém kontroly technologických procesov potravinárskej výroby</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať metódy hodnotenia kvality surovín, polotovarov a hotových výrobkov</i>	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
<i>vysvetliť princípy systému HACCP a základné kroky pre jeho implementáciu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať možné nebezpečenstvá a riziká, hodnotenie ich závažnosti a pravdepodobnosti výskytu v potravinách</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>určiť CCP na základe analýzy nebezpečenstva pri výrobe konkrétnej potraviny</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>popísať riešenie zistených nezhôd v systéme HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať verifikačné činnosti - verifikácia, validácia, audit, mikrobiologické skúšanie.</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať a navrhnuť časti dokumentácie SVP, SHP a HACCP a spôsob uchovávania záznamov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>definovať zásady BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať nápravné a preventívne opatrenia pri vzniknutých nezhodách pre zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť procesy a technologické postupy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať matematicko-štatistické metódy pri hodnotení výsledkov vyšetrení, reklamácií a monitorovania v CCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

viest' a kontrolovať kritériá kvality potravín
 aplikovať uplatňovanie zásad správnej výrobnéj 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
<i>na príklade výroby konkrétnej potraviny alebo prevádzky popísať a zaevidovať hlavné kritériá pre hodnotenie účinnosti technologických procesov a kvality potravín</i>	praktické skúšanie	PC prezentácia
<i>na príklade alebo v prevádzke určiť nezhody s požiadavkami správnej výrobnéj a hygienickej praxe</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>na základe faktorov vnútorného a vonkajšieho prostredia potravín zhodnotiť udržanie ich pôvodných vlastností .</i>	ústna metóda	vysvetlenie
<i>zhodnotiť kvalitu potravín a účinnosť opracovania surovín na základe príkladu konkrétnej potraviny s definovaným obsahom indikátorových</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

<i>mikroorganizmov. Možné aplikovať vzhľadom na kritériá hygieny procesu</i>		
<i>vypracovať kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu pomocou IKT</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>nastaviť a vysvetliť systém evidencie a vyhodnocovania reklamácií podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>vypracovať systém triedenia odpadov v potravinárskej výrobe</i>	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
<i>nastaviť kroky a princípy potrebné pre vypracovanie plánu HACCP</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>vysvetliť monitorovanie v CCP a aké princípy sa pri ňom uplatňujú</i>	ústna metóda	vymenovanie
<i>určiť nápravné opatrenia v konkrétnom CCP, napr. pri pasterizácii a iných procesoch technologického opracovania a spracovania surovín</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>určiť nápravné opatrenie pri výskyte alergénov alebo cudzích predmetov vo vyrobenej potravine</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>vysvetliť úlohu a určiť hlavné časti verifikačných činností</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>popísať a predviesť kontrolu BOZP a PO v potravinárskej prevádzke</i>	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:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
<i>Podmienkou je vzdelanie z oblasti potravinárstva na úrovni II. stupňa VŠ.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Proces hodnotenia:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>
Výsledné hodnotenie:

<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>	
Zloženie skúšobnej komisie:	
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>	
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:	
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18</i>	
<i>Nariadenie EP 178/2002, Nariadenie ES 852/2004, Nariadenia ES 853/2004, Potravinový kódex SR, Nariadenia ES 2037/2005, 1441/2007</i>	
Materiálne a technické podmienky skúšky:	
<i>Štandardné vybavenie učebne s počítačom a prezentačnou technikou, potravinárska prevádzka a písacie potreby</i>	

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