Názov kvalifikácie: Špecialista technológ v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	U2141002-00889
Úroveň SKKR	7
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	2141002 Špecialista technológ v potravinárskej výrobe
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	diplom
Názov povolania	Špecialista technológ v potravinárskej výrobe

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
definovať zásady hygieny, BOZP a PO
definovať základy systému HACCP
popísať legislatívne predpisy súvisiace s výrobou potravín
vysvetliť zloženie potravín v kontexte správnej výživy ľudí
definovať kritériá vhodnosti surovín na technologické opracovanie a spracovanie
definovať základnú podstatu procesov použitých pri výrobe potravín
popísať technologické postupy pri základnej úprave potravín
popísať chemické, fyzikálne a mikrobiologické procesy prebiehajúce pri spracovaní a výrobe potravinárskych výrobnkov
definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín
popísať základné materiály obalov a obalovej techniky pre potravinárstvo
definovať účinnosť sanitačných a dezinfekčných prostriedkov, metódy ich kontroly a aplikácie sanitačných programov na špecifické technológie
definovať požiadavky na označovanie potravín v zmysle aktuálnej legislatívy
popísať aktualizácie podnikových noriem
popísať špecifikácie finálnych výrobkov podľa požiadaviek odberateľa
Zručnosti:
dodržiavať parametre kvality
navrhovať a spolupracovať pri výbere nových technológií
aplikovať technologické postupy
vytvoriť a aktualizovať dokumentáciu pri výrobe potravín
pripraviť a upravovať receptúry
testovať nové technológie a technologické postupy
inovovať receptúry podľa zásad správnej výživy a podľa požiadaviek trhu
testovať obalové materiály
aplikovať prácu na počítači (Word, Excel, Power Point), riadiť príslušnú dokumentáciu elektronicky
aplikovať základné matematicko-štatistické metódy
nastaviť parametre technologického procesu vzhľadom na meniacu sa kvalitu vstupných surovín
Kompetencie:
zodpovednosť za plnenie pridelených úloh
zodpovednosť za kvalitu práce
samostatnosť pri organizovaní a plánovaní práce
kreativita pri uvádzaní nových receptúr
schopnosť pracovať v tíme

prax v oblasti technológie výroby potravín, kontrolnej a auditórskej činnosti v potravinárstve

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
definovať základnú podstatu procesov použitých pri výrobe potravín
popísať technologické postupy pri základnej úprave potravín
inovovať receptúry podľa zásad správnej výživy a podľa požiadaviek trhu
definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín
popísať chemické, fyzikálne a mikrobiologické procesy prebiehajúce pri spracovaní a výrobe potravinárskych výrobnkov
popísať základné materiály obalov a obalovej techniky pre potravinárstvo
definovať kritériá vhodnosti surovín na technologické opracovanie a spracovanie
definovať účinnosť sanitačných a dezinfekčných prostriedkov, metódy ich kontroly a aplikácie sanitačných programov na špecifické technológie
definovať požiadavky na označovanie potravín v zmysle aktuálnej legislatívy
popísať aktualizácie podnikových noriem
popísať špecifikácie finálnych výrobkov podľa požiadaviek odberateľa
vysvetliť zloženie potravín v kontexte správnej výživy ľudí

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať procesy využívané pri špecifickej výrobe potravín, technologický postup výroby ako celku a ich využitie pre úpravy receptúr	ústna metóda	pohovor
vysvetliť účinok technologických procesov na prítomné mikroorganizmy v potravinách, fyzikálne a chemické vlastnosti potravín	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať faktory zabezpečujúce stabilitu potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
určiť vhodnosť surovín na technologické opracovanie a spracovanie surovín	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať špecifické vlastnosti a aplikácie vhodných obalových materiálov pre konkrétne potraviny	ústna metóda	rozhovor
charakterizovať vzťahy medzi sanitačnými prostriedkami a nečistotami vzhľadom na účinnosť ich odstraňovania	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať požiadavky trhu, nutričnú hodnotu potravín a ich význam pri inovácii výrobku	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať princípy označovania potravín	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:
definovať zásady hygieny, BOZP a PO
popísať legislatívne predpisy súvisiace s výrobou potravín
definovať základy systému HACCP

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
definovať dobu spotreby resp. minimálnej trvanlivosti výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať zásady BOZP a PO s ohľadom na špecifiká prevádzky	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné princípy hygienickej výroby potravín s dôrazom na hygienickú legislatívu - "hygienický balíček" EÚ	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
charakterizovať podstatu princípov HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.
Hodnotená spôsobilosť: aplikovať technologické postupy nastaviť parametre technologického procesu vzhľadom na meniacu sa kvalitu vstupných surovín dodržiavať parametre kvality navrhovať a spolupracovať pri výbere nových technológií testovať nové technológie a technologické postupy vytvoriť a aktualizovať dokumentáciu pri výrobe potravín pripraviť a upravovať receptúry inovovať receptúry podľa zásad správnej výživy a podľa požiadaviek trhu testovať obalové materiály aplikovať prácu na počítači (Word, Excel, Power Point), riadiť príslušnú dokumentáciu elektronicky aplikovať základné matematicko-štatistické metódy

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať a zhodnotiť vplyv technologických procesov na kvalitu a nutričnú hodnotu potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
argumentačne vysvetliť, prečo je potrebné technologické opracovanie surovín a priemyselná výroba potravín	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
vysvetliť prečo je potrebné pripravovať, otestovať a upravovať receptúry priemyselne, prípadne remeselne vyrábaných potravín	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
uviesť a popísať príklad potreby nastavenia parametrov vzhľadom na kolísajúcu kvalitu surovín alebo zmeny parametrov technologického procesu (teplota, prestup tepla, tlaky, prietoky a pod.)	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
uviesť príklady potraviny a vhodného obalového materiálu a odôvodniť prečo Vami navrhovaný obal je vhodný na balenie konkrétnej potraviny	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
vysvetliť prečo je potrebné pri kontrole a monitorovaní parametrov technologických procesov využívať aspoň základné matematicko-štatistické metódy	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
na základe zadania pripraviť a upraviť receptúry s ohľadom na zásady správnej výživy, nutrične hendikepované skupiny konzumentov alebo podľa požiadaviek trhu	písomná metóda	písomná úloha
na základe príkladu pripraviť návrh aplikácie nových technológie alebo technologických postupov s ohľadom na rôzny stupeň (minimalizáciu) tepelného opracovania surovín a zmeny nutričnej hodnoty finálneho produktu	písomná metóda	písomná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 60 %.

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63
Pokyny na realizáciu skúšky:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63
Proces hodnotenia:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63
Výsledné hodnotenie:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §

63
Zloženie skúšobnej komisie:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Vysokoškolské vzdelanie v odbore, prax v oblasti technológie výroby potravín, prax v kontrolnej a auditórskej činnosti v potravinárstve (5 r.)
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Skúšobná miestnosť

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	25.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	25.9.2015