

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

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 výrobkov
 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
<i>popísať a zhodnotiť vplyv technologických procesov na kvalitu a nutričnú hodnotu potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>argumentačne vysvetliť, prečo je potrebné technologické opracovanie surovín a priemyselná výroba potravín</i>	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
<i>vysvetliť prečo je potrebné pripravovať, otestovať a upravovať receptúry priemyselne, prípadne remeselne vyrábaných potravín</i>	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
<i>uviesť a popísať príklad potreby nastavenia parametrov vzhľadom na kolísajúcu kvalitu surovín alebo zmeny parametrov technologického procesu (teplota, prestup tepla, tlaky, prietoky a pod.)</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>uviesť príklady potraviny a vhodného obalového materiálu a odôvodniť prečo Vami navrhovaný obal je vhodný na balenie konkrétnej potraviny</i>	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
<i>vysvetliť prečo je potrebné pri kontrole a monitorovaní parametrov technologických procesov využívať aspoň základné matematicko-štatistické metódy</i>	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
<i>na základe zadania pripraviť a upraviť receptúry s ohľadom na zásady správnej výživy, nutrične hendikepované skupiny konzumentov alebo podľa požiadaviek trhu</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>na základe príkladu pripraviť návrh aplikácie nových technológií alebo technologických postupov s ohľadom na rôzny stupeň (minimalizáciu) tepelného opracovania surovín a zmeny nutričnej hodnoty finálneho produktu</i>	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:
<i>Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
<i>Vysokoškolské vzdelanie v odbore, prax v oblasti technológie výroby potravín, prax v kontrolnej a auditárskej činnosti v potravinárstve (5 r.)</i>
Materiálne a technické podmienky skúšky:
<i>Skúšobná miestnosť</i>

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