

ITMS kód Projektu: 26140230002  
ITMS kód Projektu: 26120130002



**mpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM



**Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ**

Prioritná os:	Prioritná os 2 – Ďalšie vzdelávanie ako nástroj rozvoja L'Z Prioritná os 4 – Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť BSK
Opatrenie:	2.1 Podpora ďalšieho vzdelávania 4.2 Zvyšovanie konkurencieschopnosti Bratislavského kraja prostredníctvom rozvoja terciárneho a ďalšieho vzdelávania
Prijímateľ:	Metodicko-pedagogické centrum
Názov projektu:	Profesijný a kariérový rast pedagogických zamestnancov
Kód ITMS projektu:	26140230002, 26120130002
Aktivita:	2.2 Tvorba a akreditácia programov kontinuálneho vzdelávania PZ a OZ

## **Program kontinuálneho vzdelávania**

### **Správna výrobná prax a HACCP**

Ing. Henrieta Crkoňová  
Metodicko-pedagogické centrum  
Bratislava

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

**Názov vzdelávacieho programu:**

## **Správna výrobná prax a HACCP**

**Zdôvodnenie vzdelávacieho programu:**

Vzdelávací program vychádza z potrieb aktualizácie profesijných zručností učiteľov a majstrov odbornej výchovy pri praktickej príprave žiakov v odborných predmetoch, odbornej praxe a odbornom výcviku v učebných a študijných odboroch, ktoré sú zamerané na prácu s potravinami a gastronómiu. Jeho cieľom je aktualizovať najnovšie poznatky pri spracovaní potravín a pri ich využití pri príprave jedál a umožniť ich využitia v edukačnom procese. Účastníci vzdelávacieho programu získajú nové poznatky súvisiace so spracovaním potravín a prípravou jedál a jeho absolvovaním si pedagogickí zamestnanci prehľadia profesijné kompetencie v dimenzii edukačný proces, profesijný rast a sebarozvoj.

**Druh kontinuálneho vzdelávania:** aktualizáčn é vzdelávanie

**Forma kontinuálneho vzdelávania:** kombinovaná (16 hodín prezenčne, 4 hodiny dištančne)

**Ciele vzdelávacieho programu:**

**Hlavný cieľ:**

Udržať si profesijné kompetencie potrebné na štandardný výkon pedagogickej činnosti pri výučbe zásad správnej výrobnéj praxe a dodržiavania HACCP v príslušných odborných predmetoch na stredných odborných školách.

**Špecifické ciele:**

Účastník vzdelávacieho programu dokáže/vie:

- poznať základné pojmy súvisiace s výrobnou praxou v potravinárskej výrobe,
- získať aktuálne informácie o zásadách dodržiavania HACCP pri práci s potravinami,
- poznať a charakterizovať kontrolné a kritické kontrolné body pri práci s potravinami,
- poznať najčastejšie sa vyskytujúce alimentárne ochorenia a prevencia ich vzniku,
- aplikovať nové odborné poznatky v edukačnom procese.

**Obsah vzdelávacieho programu:**

**Tematický celok 1: Základné zákony, legislatívne normy (potravinová legislatíva)**

Téma	Forma vzdelávania	Počet hodín
1. Zákon o potravinách č.152/1995 Z.z. v znení neskorších predpisov	prezenčná	2
2. Výbor pre potravinový kódex pri OSN (Codex Alimentarius Commission – CAC)		1

**Tematický celok 2: Plán správnej výrobnéj praxe**

Téma	Forma vzdelávania	Počet hodín
1. Teoretické východiská tvorby Plánu správnej výrobnéj praxe	prezenčná	2
2. Postup pri vypracovaní Plánu správnej výrobnéj praxe v podmienkach zariadení spoločného stravovania		5
<b>Výstup dištančnej formy:</b> Vypracovaný sanitačný program pre odbornú učebňu vo formáte MS Word v rozsahu 2 strán A4.	dištančná	2

### Tematický celok 3: Systém kritických bodov - HACCP (Hazard analysis and critical control points)

Téma	Forma vzdelávania	Počet hodín
1. Teoretické východiská zavádzania HACCP podľa potravinového kódexu (CAC)	prezenčná	1
2. Kontaminácia potravín a jedál. Alimentárne ochorenia a prevencia ich vzniku		1
3. Sedem princípov HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zoznam všetkých rizík v jednotlivých krokoch a preventívnych opatrení,</li> <li>- stanovenie kritických kontrolných bodov,</li> <li>- určenie smerných hodnôt a povolených tolerancií pre jednotlivé kritické kontrolné body,</li> <li>- vytvorenie monitorovacieho systému pre každý kritický kontrolný bod,</li> <li>- stanovenie nápravných opatrení,</li> <li>- verifikácia systému,</li> <li>- vytvorenie systému dokumentácie a vedenia záznamov.</li> </ul>		4
<b>Výstup dištančnej formy:</b> Vypracovaný učebný text vo formáte MS Word na tému kontaminácia potravín a jedál, alimentárne ochorenia a prevencia ich vzniku v rozsahu 2 strán A4.	dištančná	2 hodiny
<b>SPOLU</b>		16P/4D

#### Profil absolventa:

Absolvent vzdelávacieho programu Správna výrobná prax a HACCP disponuje odbornými vedomosťami o legislatívnych predpisoch pri spracovaní potravín a príprave jedál z nich, ovláda zásady tvorby plánu správnej výrobnéj praxe, vie stanoviť a analyzovať kritické body pri spracovaní potravín a je schopný aplikovať získané odborné poznatky v edukačnom procese.

#### Rozsah vzdelávacieho programu:

Celkový počet hodín: 20 - z toho 16 hodín prezenčne a 4 hodiny dištančne.

#### Trvanie vzdelávacieho programu:

najviac 10 mesiacov

**Bližšie určená kategória, podkategória pedagogických zamestnancov; kariérový stupeň, kariérová pozícia:**

#### Kategória pedagogických zamestnancov:

- učiteľ
- majster odbornej výchovy

#### Podkategória pedagogických zamestnancov:

- učiteľ pre nižšie stredné odborné vzdelávanie, stredné odborné vzdelávanie, úplné stredné všeobecné vzdelávanie, úplné stredné odborné vzdelávanie a učiteľ pre vyššie odborné vzdelávanie (učiteľ strednej školy),
- učiteľ pre kontinuálne vzdelávanie.

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

### **Kariérový stupeň:**

- samostatný pedagogický zamestnanec,
- pedagogický zamestnanec s prvou atestáciou,
- pedagogický zamestnanec s druhou atestáciou.

### **Kariérová pozícia: -**

### **Vyučovaci predmet :**

- odborné predmety potravinárskeho a gastronomického zamerania, odborná prax, odborný výcvik

### **Podmienky pre zaradenie uchádzačov na vzdelávanie:**

Program kontinuálneho vzdelávania je určený pre pedagogického zamestnanca v kategórii učiteľ a majster odbornej výchovy, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady v súlade s vyhláškou MŠ SR č. 437/2009 Z. z. v znení neskorších predpisov a ktorý má absolvovaných aspoň šesť mesiacov pedagogickej činnosti (§ 35 ods. 10 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z.).

Podmienkou zaradenia na overenie profesijných kompetencií získaných výkonom pedagogickej činnosti alebo sebvzdelávaním podľa § 35 ods. 6 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z. **sú minimálne tri roky** pedagogickej činnosti pedagogického zamestnanca.

### **Spôsob prihlasovania:**

Písomná prihláška na kontinuálne vzdelávanie podpísaná uchádzačom. Riaditeľ školy na prihláške potvrdzuje zaradenie pedagogického zamestnanca do kariérového stupňa, kategórie alebo podkategórie. Riaditeľovi školy potvrdzuje prihlášku zriaďovateľ.

### **Spôsob preukázania príslušnosti k cieľovej skupine:**

Ak pedagogický zamestnanec nie je v pracovnom pomere alebo riaditeľ školy nepotvrdí zaradenie pedagogického zamestnanca do kariérového stupňa, kategórie alebo podkategórie, posúdi poskytovateľ oprávnenie na zaradenie pedagogického zamestnanca na základe príslušných dokumentov, ktoré pedagogický zamestnanec predloží poskytovateľovi.

Vyplnenú prihlášku na kontinuálne vzdelávanie po podpísaní riaditeľom školy je potrebné zaslať na príslušné regionálne/detašované pracovisko MPC.

### **Spôsob ukončovania vzdelávacieho programu:**

Vzdelávacieho programu sa ukončuje záverečnou prezentáciou pred účastníkmi a lektorom vzdelávania.

Overenie získaných predmetných kompetencií nadobudnutých sebvzdelávaním a vykonávaním pedagogickej činnosti sa uskutočňuje pred trojčlennou skúšobnou komisiou v súlade s § 35 ods. 6 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z.

### **Požiadavky na ukončovanie vzdelávania:**

1. Najmenej 80 % účasť z celkového rozsahu prezenčnej formy vzdelávania.
2. Spracovanie výstupov z dištančnej formy vzdelávania.
3. Úspešná záverečná prezentácia spracovaná vo formáte MS PowerPoint v rozsahu 10 snímok, s týmto obsahom: Správna výrobná prax a HACCP v školskom stravovacom zariadení.

Pre pedagogických zamestnancov, ktorí sa budú uchádzať o overenie profesijných kompetencií získaných výkonom pedagogickej činnosti alebo sebvzdelávaním v zmysle § 35 ods. 6 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z., platia rovnaké požiadavky ako pre ostatných účastníkov programu kontinuálneho vzdelávania okrem bodu 1.

ITMS kód Projektu: 26140230002  
ITMS kód Projektu: 26120130002

### **Personálne zabezpečenie vzdelávacieho programu:**

#### **Garant:**

Ing. František Greif – učiteľ pre kontinuálne vzdelávanie s druhou atestáciou, Regionálne pracovisko MPC, Tarasa Ševčenka 11, 080 20 Prešov. Garant spĺňa kvalifikačný predpoklad v zmysle § 43 ods. 3 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona 390/2011 Z. z.

#### **Lektori:**

- učitelia pre kontinuálne vzdelávanie,
- učitelia z praxe s príslušnou aprobáciou a lektorskými skúsenosťami, ktorí spĺňajú kvalifikačné požiadavky a majú odborné predpoklady v danej oblasti vzdelávania,
- odborníci z praxe – zamestnanci regionálnych úradov verejného zdravotníctva.

#### **Finančné zabezpečenie:**

Náklady spojené so vzdelávaním budú financované z národného projektu Profesionálny a kariérový rast pedagogických zamestnancov a z prostriedkov rozpočtu MPC. V prípade viacdňových vzdelávacích podujatí bude ubytovanie a stravovanie hradené iba z prostriedkov národného projektu Profesionálny a kariérový rast pedagogických zamestnancov.

Cestovné náklady účastníka vzdelávania hradí vysielajúca organizácia, resp. účastník sám.

#### **Materiálne zabezpečenie:**

flipchartová tabuľa s príslušenstvom – papier, fixy,

#### **Technické a informačné zabezpečenie:**

Notebook s pripojením na internet, dataprojektor pre lektora.

#### **Návrh počtu kreditov: 6 kreditov**

4 kredity za rozsah vzdelávania a 2 kredity za spôsob ukončenia vzdelávania.