

HORECA

Stratégie na zlepšenie kvalifikácie personálu hotelových reštaurácií v oblasti bezpečnosti potravín a hygienických postupov

OSNOVA KURZU



Co-funded by
the European Union



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

Vypracovanie, šírenie a implementácia relevantných a účinných učebných osnov a očakávaných výsledkov vzdelávania môže zlepšiť vyučovanie a učenie.

Rámec kurikula informuje o tom, čo by učitelia a študenti mali pochopiť a čo by mali byť schopní dosiahnuť, vrátane zamýšľaných výsledkov vzdelávania. Definícia kurikula je systematickým a zámerným vyjadrením toho, čo, prečo, ako a ako dobre by sa to študenti mali naučiť.

Všetky informácie, vedomosti, porozumenie, postoje, hodnoty, schopnosti, kompetencie alebo správanie, ktoré by študent mal mať po úspešnom ukončení programu, sú definované ako očakávané výsledky vzdelávania.

O UČEBNÝCH OSNOVÁCH	1
OBSAH	2
ÚVOD	3
HLAVNÉ CIELE UČEBNÝCH PLÁNOV	4
MODUL 1 RIADENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN	5
MODUL 2 PRAVIDLÁ OSOBNEJ HYGIENY	7
MODUL 3 ČISTENIE, HYGIENA A SANITÁCIA PRACOVISKA A ZARIADENÍ	9
MODUL 4 ZABEZPEČENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V PREVÁDZKÁCH HORECA	12
MODUL 5 MANAŽMENT ALERGÉNOV	14
MODUL 6 REGULÁCIA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN A AUDITY	18

Hlavným cieľom projektu je zvýšiť digitálne povedomie pracovníkov HORECA týkajúce sa bezpečnosti potravín a hygienických postupov.

Na základe hlavného cieľa, špecifické ciele projektu sú:

- Na podporu uvedomelých pracovníkov HORECA, zníženie nekalej konkurencie pri predaji potravín.
- Poskytovať možnosti vzdelávania a školenia pre nízkokvalifikovaných pracovníkov HORECA.
- Zvýšiť pracovné kapacity pracovníkov Horeca, ktorí majú menej príležitostí, zlepšením ich kľúčových kompetencií.

Pre odborníkov, ktorí pracujú v sektore, budú mať školenia, nástroje a stratégie;

Získavanie nových odborných, sociálnych a interkultúrnych kompetencií vďaka porovnávaniu stratégií a vzdelávacích prístupov s inými európskymi pedagógmi, zdieľanie s ostatnými kolegami

Schopnosť integrovať sa a prispôbiť sa medzinárodnému pracovisku, schopnosť prispôbiť sa zmenám a flexibilita pracovať na európskej úrovni, čo im poskytuje;

- Interpersonálne zručnosti v nových pracovných kontextoch.
- Medzikultúrnu a európsku senzibilizáciu.
- Jazykové znalosti alebo znalosti súvisiace s jazykom v hostiteľskej krajine a/alebo angličtinou ako pracovným jazykom.
- Zručnosti IKT odvodené od využívania digitálnych a multimediálnych nástrojov používaných počas projektu a používania všetkých komunikačných jazykov, ikonických, konvenčných a emocionálnych.

Vyvinuté materiály priamo súvisia s pracovníkmi HORECA, nielen v krajinách partnerov projektu, ale aj v každej časti Európy, pretože vypracované stratégie majú za cieľ zlepšiť kvalitu a efektívnosť školiaceho prostredia, najmä v oblastiach zlepšovania komunikácie. Zlepšovanie kvality prostredia zvýši príležitosti na lepší a pohodlnejší život v Európe. S nárastom týchto štúdií o bezpečnosti potravín nájdu pracovníci HORECA šancu ľahko sa dostať k požadovaným materiálom. Tieto štúdie prispievajú k zníženiu rozptýlených informácií, pokiaľ ide o používanie bezpečných potravín na pomoc spotrebiteľom potravín.

Po absolvovaní tohto školenia budú študenti:

- Schopní rozpoznať osobnú kontamináciu.
- Budú si vedomí zodpovednosti pracovného personálu v zmysle pravidiel osobného zdravia a čistoty.
- Poznať základné princípy sanitácie.
- Vedieť vykonávať čistenie a dezinfekciu na pracovisku.
- Vedieť zabezpečiť ochranu pred škodcami.
- Poznať distribúciu odpadu v stravovacích službách.
- Poznať pravidlá riadenia bezpečnosti potravín v sektore HORECA.
- Poznať hygienické opatrenia pri prijímaní, manipulácii, skladovaní ovocia a zeleniny a mäsa a rýb.
- Poznať prevenciu a riadenie krížovej kontaminácie.
- Poznať správne podmienky pre rôzne procesy: príprava, varenie, mrazenie, rozmrazovanie a ohrievanie.
- Identifikovať najčastejšie potravinové alergény.
- Vedieť rozpoznať príznaky potravinovej alergie.
- Vedieť identifikovať rozdiel medzi potravinovou alergiou a potravinovou intoleranciou.
- Schopní definovať audity bezpečnosti potravín.
- Poznať proces auditu bezpečnosti potravín.
- Vedieť charakterizovať bezpečnosť potravín.
- Budú oboznámení so základnými pojmami.
- Budú schopní popísať systémy bezpečnosti potravín
- Poznať kritické kontrolné body.
- Poznať nebezpečenstvá spojené s potravinami, vysvetliť, aký vplyv majú na zdravie.
- Vedieť definovať audity bezpečnosti potravín.
- Poznať štruktúru auditu bezpečnosti potravín.
- Poznať proces auditu bezpečnosti potravín.

SEKCIA 1 Bezpečnosť potravín

CIELE

Poskytnutie definícií bezpečnosti potravín a výživy a diskusia o faktoroch ovplyvňujúcich túto bezpečnosť, ako aj o právnych normách v tomto smere.

Študenti budú schopní:

- opísať, čo je bezpečnosť potravín,
- zoznámiť sa so základnými pojmami.

NÁZVY A OBSAH

1. Úvod do bezpečnosti potravín a základné pojmy

1.1. Definície

1.2. Cieľ

1.3. Princípy

1.3.1. Čistenie

1.3.2. Chladenie

1.3.3. Varenie

1.3.4. Krížová kontaminácia

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia v triede.

HODOTIACE TECHNIKY

Budú použité vzdelávacie hry, prípadové štúdie, prezentácie v PowerPointe, vzdelávacie videá, e-learningová platforma s kvízovými otázkami.

SEKCIA 2 Systém bezpečnosti potravín

CIELE

Je veľmi dôležité upozorniť ľudí na riziká, ktorým sme vystavení – potravinové patogény, krížová kontaminácia. Je tiež dôležité upozorniť ľudí na fyzikálne a chemické intolerancie potravín a ukázať rozdiel medzi potravinovou intoleranciou a potravinovou alergiou.

Pochopenie systému HACCP, ktorý je založený na analýze nebezpečenstiev a kritických kontrolných bodov. Ide o zabezpečenie bezpečnosti potravín, ktoré je založené predovšetkým na predchádzaní nebezpečenstiev, ktoré môžu tieto potraviny pokaziť.

Študenti budú schopní:

- Popísať systémy bezpečnosti potravín.
- Poznať kritické kontrolné body.
- Poznať nebezpečenstvá spojené s potravinami, vysvetliť, aký vplyv majú na zdravie.

NÁZVY A OBSAH

2. Systémy bezpečnosti potravín

2.1. Aplikácia zásad HACCP

2.2. Nebezpečenstvá

2.2.1. Potravinové patogény

2.2.2. Fyzikálne a chemické potravinové intolerancie

2.2.3. Alergény

2.2.4. Krížová kontaminácia

2.3. Kritické kontrolné body (CCP)

2.3.1. Ako ovládať CCP

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia v triede.

HODNOTIACI PROCES

Budú použité vzdelávacie hry, prípadové štúdie, prezentácie v PowerPointe, vzdelávacie videá, e-learningová platforma s kvízovými otázkami

SEKCIA 1: Pravidlá osobnej hygieny

CIELE

Pochopenie dôležitosti pravidiel osobnej hygieny pri výrobe bezpečných potravín a HORECA prevádzkach si vyžaduje uvedenie si nebezpečenstva vyplývajúceho zo zdravia pracujúceho personálu a jeho správania; mať vedomosti o postupoch pri implementácii hygienických pravidiel, ktoré sa majú dodržiavať na pracovisku, a vytvárať výrobné prostredie bez druhov baktérií, ktoré pochádzajú z človeka. Osobná hygiena v podnikoch je obojstranná. Po prvé, pracovníci by mali vedieť, za čo sú zodpovední, pokiaľ ide o ich vlastné zdravie, vo všetkých fázach prevádzky HORECA by sa mali dodržiavať pravidlá hygieny. Po druhé, mali by existovať miesta, ako sú miestnosti pre zamestnancov, priestory na umývanie rúk atď., aby sa pracovníci postarali o vlastnú hygienu na pracovisku.

Študenti budú schopní:

- Rozpoznať osobnú kontamináciu.
- Budú si vedomí zodpovednosti pracovného personálu v zmysle pravidiel osobného zdravia a čistenia.
- Uvedomia si potrebné opatrenia na pracovisku: miestnosť pre zamestnancov, priestory na umývanie rúk, hygienické vchody a východy, čistiace prostriedky a dezinfekčné prostriedky používané na pracovisku.
- Vedieť, čo robiť, ak je personál chorý alebo zranený.

NÁZVY A OBSAH

2.1. Definície hygieny, sanitácie a rezidenčnej flóry ľudského tela

2.2. Cyklus osobnej kontaminácie

2.3. Zdravotné problémy personálu a vyšetrovanie noosičov infekcií

2.4. Zabezpečenie osobnej hygieny na pracovisku

2.4.1. Miestnosti pre zamestnancov a ochranný odev

2.4.2. Hygienické vchody a východy

HORECA

2.4.3. Priestory na umývanie rúk a hygienické umývanie rúk

2.5. Zhrnutie pravidiel osobnej hygieny

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia v triede.

HODNOTIACE TECHNIKY

Jednoduchý kvíz sa použije na vyhodnotenie výkonov študentov a toho, koľko sa toho počas lekcie naučili.

SEKCIA 1 Čistenie, hygiena a sanitácia pracovísk a zariadení

CIELE

Čisté a hygienické zariadenie je výsledkom plánovaného programu, ktorý je riadne kontrolovaný a dodržiavaný podľa harmonogramu. Pracovníci, ktorí sa ponáhľajú uspokojiť potreby zákazníkov, často zanedbávajú správne postupy. Aby sa predišlo zlyhaniu disciplíny počas sanitácie, je potrebný znalý, ostražitý a silný manažér. Čistenie a dezinfekcia sú základom dobrého upratovania. Všetky povrchy prichádzajúce do kontaktu s potravinami musia byť vyčistené a dezinfikované po každom použití, keď dôjde k prerušeniu výroby, počas ktorého je možná kontaminácia, alebo v pravidelných plánovaných intervaloch, ak sú povrchy neustále používané.

Študenti budú schopní:

- Poznať základné princípy sanitácie.
- Vedieť, ako zabezpečiť čistenie a dezinfekciu na pracovisku.
- Poznať princípy čistenia v prevádzkach.
- Poznať princípy sanitácie v prevádzkach.

NÁZVY A OBSAH

3.1 Všeobecné pravidlá hygieny a sanitácie

3.1.2 Princípy čistenia v potravinárskych prevádzkach

3.1.3 Princípy sanitácie v potravinárskych prevádzkach

3.1.4 Program sanitácie

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz.

SEKCIA 2 Ochrana pred škodcami

CIELE

Škodcov priťahujú potraviny a to môže spôsobiť obrovské problémy v potravinárskych zariadeniach, takže je nevyhnutné, aby všetky zariadenia súvisiace s výrobou potravín mali zavedený správny program integrovanej ochrany proti škodcom, aby sa zachovali vysoké štandardy požadované ich programami bezpečnosti potravín. Existujú rôzne druhy škodcov, vrátane myší, potkanov, lietajúceho hmyzu a hmyzu, ktorý sa množí v potravinách. Všetky druhy škodcov zahŕňajú hygienické a/alebo zdravotné riziká. Postupy kontroly a prevencie sa líšia podľa typu škodcov.

Študenti budú schopní:

- Zabezpečiť ochranu pred hlodavcami.
- Poznať stratégie ochrany hlodavcov.
- Zabezpečiť ochranu pred hmyzom.
- Poznať stratégie ochrany proti hmyzu.

NÁZVY A OBSAH

3.2 Ochrana pred škodcami

3.2.1 Ochrana pred hlodavcami

3.2.2 Stratégie ochrany pred hlodavcami

3.2.3 Ochrana pred hmyzom

3.2.4 Stratégie ochrany pred hmyzom

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz.

SEKCIA 3 Nakladanie s odpadmi

CIELE

Poskytovatelia potravín v gastronómii, cateringu a pohostinstve sú v poslednej dobe pod čoraz väčšou kontrolou svojich praktík nakladania s potravinami, a najmä plytvania potravinami, s dôkazmi, že značné množstvá potravín sa vyhodia počas prípravy alebo preto, že sa nedajú skladovať a znovu použiť.

HORECA

Odpadové hospodárstvo sa tak stalo kľúčovou prioritou, ktorá sa týka všetkých činností súvisiacich s predchádzaním vzniku odpadu, jeho znižovaním alebo recykláciou v celom výrobnom a spotrebnom reťazci.

Študenti budú schopní:

- Poznať rozdelenie odpadu v stravovacích službách.
- Vedieť spôsoby znižovania množstva odpadu.

NÁZVY A OBSAH

3.3 Nakladanie s odpadmi

3.3.1 Likvidácia odpadov

3.3.2 Potravinový odpad a potravinové straty

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz.

ZABEZPEČENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V PREVÁDZKÁCH HORECA

SEKCIA 1. DODÁVKA SUROVÍN, PRÍJEM A KONTROLA KVALITY SKLADOVANIA

CIELE

Bezpečnosť potravín znamená správnu manipuláciu, varenie a skladovanie potravín, aby sa predišlo akýmkoľvek ochoreniam prenášaným potravinami, ktoré sú výsledkom konzumácie kontaminovaných potravín. Vyžaduje si to spoločné úsilie, v rámci ktorého musia spotrebitelia, sektor stravovacích služieb, vláda a výrobcovia spolupracovať, aby zabezpečili, že potraviny, ktoré konzumujeme, sú najkvalitnejšie a bezpečné na konzumáciu.

Študenti budú schopní:

- Riadiť bezpečnosť potravín v sektore HORECA
- Poznať hygienické opatrenia pri príjme, manipulácii, skladovaní ovocia a zeleniny
- Poznať hygienické opatrenia pri príjme, manipulácii, skladovaní mäsa a rýb
- Mať vedomosti o nádobách na potraviny, teplote skladovania, systéme FIFO atď.
- Uplatňovať kvalitatívne parametre pre mäsové a rybie výrobky.
- Narábať s rôznymi surovinami.

NÁZVY A OBSAH

4.1.1 Hygienické opatrenia pri príjme potravín

4.1.2. Hygienické opatrenia pri príjme, skladovaní a uchovávaní zeleniny

4.1.3 Mäso a ryby: opatrenia pri príjme, hygienické opatrenia pre uchovávanie a manipuláciu.

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz

SEKCIA 2 MANIPULÁCIA A VÝROBA POTRAVÍN A RTE PRODUKTOV

CIELE

Študenti budú schopní:

- Vedieť zabezpečiť prevenciu a riadenie krížovej kontaminácie
- Poznať osvedčené postupy čistenia a sanitácie v zariadeniach HORECA
- Poznať správne podmienky pre rôzne procesy: príprava, varenie, mrazenie, rozmrazovanie a ohrievanie.
- Vedieť použiť správne parametre pri varení, ohreve, chladení, mrazení: čas, teplota atď.
- Poznať kroky, ktoré treba dodržiavať pri podávaní jedla po jeho príprave.

NÁZVY A OBSAH

4.2.1 Príprava

4.2.2 Varenie

4.2.3 Chladenie/mrazenie, rozmrazovanie a ohrievanie

4.2.4 Skladovanie čerstvých a varených potravín

4.2.5 Podávanie

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz.

SEKCIA 1 – Potravinové alergie

CIELE

Študenti budú schopní:

- Identifikovať najčastejšie potravinové alergény.
- Rozpoznať symptómy potravinovej alergie.
- Poskytnúť pomoc v prípade alergickej reakcie.

NÁZVY A OBSAH

5.1 Potravinové alergie

5.1.1 Definícia potravinovej alergie

5.1.2 Najčastejšie potravinové alergény

5.1.3 Symptómy potravinovej alergie

5.1.3.1 Anafylaxia

5.1.3.2 Potravinová alergia nesprostredkovaná IgE

5.1.3.3 Zmiešaná reakcia

5.1.4 Ako pomôcť pri alergickej reakcii

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa PowerPointová prezentácia s diskusiou v triede. Aktivity v triede budú zahŕňať skupinovú prácu, prípadové štúdie, videá, krížovky, hranie rolí a scenáre zo skutočného života. Pre online časť bude využitá e-learningová platforma s kvízovými otázkami.

HODNOTIACE TECHNIKY

Po každom stretnutí sa použije súbor otázok na kontrolu porozumenia a na konci školenia sa na hodnotenie študentov použije kvíz s možnosťou výberu z viacerých odpovedí.

SEKCIA 2 – Potravinové intolerancie

CIELE

Študenti budú schopní:

- Identifikovať rozdiel medzi potravinovou alergiou a potravinovou intoleranciou.
- Rozpoznať príznaky potravinovej intolerancie.

NÁZVY A OBSAH

5.2 Potravinové intolerancie

5.2.1 Rozdiel medzi potravinovou alergiou a intoleranciou

5.2.2 Symptómy potravinovej intolerancie

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa PowerPointová prezentácia s diskusiou v triede. Aktivity v triede budú zahŕňať skupinovú prácu, prípadové štúdie, videá, krížovky, hranie rolí a scenáre zo skutočného života. Pre online časť bude využitá e-learningová platforma s kvízovými otázkami.

HODNOTIACE TECHNIKY

Po každom stretnutí sa použije súbor otázok na kontrolu porozumenia a na konci školenia sa na hodnotenie študentov použije kvíz s možnosťou výberu z viacerých odpovedí.

CIELE

Študenti budú schopní:

- Vysvetliť rozdiel medzi „Obsahuje“ a „Môže obsahovať“ v potravinovom produkte
- Aby sa zabránilo krížovému kontaktu počas prípravy jedla/nápoja
- Správne označenie jedla/menu

NÁZVY A OBSAH

5.3 Ako predchádzať potravinovým alergiám

5.3.1 rozdiel medzi „Obsahuje“ a „Môže obsahovať“

5.3.2 Osvedčené postupy na prevenciu potravinových alergií v rôznych prostrediach

5.3.2.1 Doma

5.3.2.2 Stravovanie vonku

5.3.3 Skladovanie potravín

5.3.4 Príprava jedla/nápojov a krížový kontakt

5.3.4.1 Príklady krížového kontaktu a ako sa tomu vyhnúť

5.3.5 Čistenie pracoviska

5.3.6 Označovanie potravín

5.3.6.1 Balené/nebalené potraviny

5.3.6.2 Bufety / Donáška jedla a jedlo so sebou

PROCES VYUŽOVANIA

Použije sa PowerPointová prezentácia s diskúziou v triede. Aktivity v triede budú zahŕňať skupinovú prácu, prípadové štúdie, videá, krížovky, hranie rolí a scenáre zo skutočného života. Pre online časť bude využitá e-learningová platforma s kvízovými otázkami.

HODNOTIACE TECHNIKY

Po každom stretnutí sa použije súbor otázok na kontrolu porozumenia a na konci školenia sa na hodnotenie študentov použije kvíz s možnosťou výberu z viacerých odpovedí.

SEKCIA 4 - Nariadenie EÚ pre potravinové alergény

CIELE

Študenti budú schopní:

- Dodržiavať príslušné predpisy
-

NÁZVY A OBSAH

5.4 Nariadenie EÚ pre potravinové alergény

PROCES VYUČOVANIA

Použije sa PowerPointová prezentácia s diskúziou v triede. Aktivity v triede budú zahŕňať skupinovú prácu, prípadové štúdie, videá, krížovky, hranie rolí a scenáre zo skutočného života. Pre online časť bude využitá e-learningová platforma s kvízovými otázkami.

HODNOTIACE TECHNIKY

Po každom stretnutí sa použije súbor otázok na kontrolu porozumenia a na konci školenia sa na hodnotenie študentov použije kvíz s možnosťou výberu z viacerých odpovedí.

SEKCIA 1 Audity a nariadenia EU o bezpečnosti potravín

CIELE

Audity sú kľúčovou súčasťou dodržiavania noriem bezpečnosti potravín a certifikácie tým, že poskytujú transparentnosť a istotu, že sa normy dodržiavajú. Táto transparentnosť zvyšuje schopnosť spolupráce zainteresovaných strán v rámci dodávateľského reťazca a zvyšuje bezpečnosť, efektívnosť a neustále zlepšovanie v rámci jednotlivých organizácií.

Študenti budú schopní:

- Definovať audity bezpečnosti potravín.
- Poznať štruktúru auditov bezpečnosti potravín.
- Poznať proces auditu bezpečnosti potravín.

NÁZVY A OBSAH

6.1 Audity bezpečnosti potravín

6.2 Proces auditov bezpečnosti potravín

PROCES VYUČOVANIA

Prezentácia v PowerPointe, e-learningová platforma a diskusia.

HODNOTIACE TECHNIKY

Na vyhodnotenie študentov sa použije jednoduchý kvíz.