

Názov kvalifikácie: Výživár, špecialista

Kód kvalifikácie	U2265999-01345
Úroveň SKKR	7
Sektorová rada	Vzdelávanie, výchova a šport
SK ISCO-08	2265999 Špecialista na výživu a diétetiku inde neuvedený
SK NACE Rev.2	M ODBORNÉ, VEDECKÉ A TECHNICKE ČINNOSTI, 74 Ostatné odborné, vedecké a technické činnosti
Doklad o získanej kvalifikácii	diplom
Názov povolania	Výživár, špecialista

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>definovať environmentálne a ekologické vplyvy na potravinový reťazec a kvalitu potravín</i>
<i>determinovať základné živiny a ich metabolické vzťahy v organizme</i>
<i>charakterizovať systém produkcie rastlinných a živočíšnych zdrojov výživy</i>
<i>opísať metódy hodnotenia rastlinných a živočíšnych produktov ako zdrojov potravín</i>
<i>definovať koncepciu biologickej bezpečnosti potravinových zdrojov</i>
<i>vysvetliť základy nutrigenomiky a epigenetiky</i>
<i>navrhnuť spôsob výživy podľa pohlavia, vekovej kategórie, fyziologického stavu a výkonu v zdraví a chorobe</i>
<i>definovať mikrobiologické a epidemiologické aspekty kvality potravinových zdrojov</i>
<i>vysvetliť poruchy metabolizmu živín vo vzťahu k výžive</i>
<i>definovať hygienickú kvalitu a genetickú bezpečnosť potravinových článkov</i>
<i>vysvetliť zásady prevencie chorôb z nadbytku a karence, výživové a environmentálne faktory ovplyvňujúce zdravie ľudí</i>
<i>charakterizovať metódy hodnotenia nutričného stavu jednotlivých populačných skupín</i>
<i>určiť potrebu živín a energie a ich využitie organizmom</i>
<i>definovať zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov</i>
<i>opísať cudzorodé látky v potravinovom reťazci, mutagény a toxíny vo výžive</i>
<i>vysvetliť biochemické, fyziologické a psychologické princípy výživy a výživové štandardy</i>
Zručnosti:
<i>získavať aktívnym spôsobom nové znalosti a informácie využívať ich pre rozvoj odboru</i>
<i>analyzovať a hodnotiť nutričný stav človeka, príčiny disbalancie s predikciou možných následkov a chorobných stavov</i>
<i>aplikovať zásady BOZP</i>
<i>modelovať diétne režimy a výživové programy v populácii podľa veku, stavu výživy, fyzickej aktivity a iných špecifikácií</i>
<i>riadiť marketing a manažment výživy potravinových zdrojov</i>
<i>riadiť výrobné procesy a prevádzky prípravy potravín a jedál</i>
<i>riadiť nutričné režimy rôznych populačných skupín z hľadiska prevencie a manažmentu chorôb</i>
<i>pracovať s najnovšími nutričnými softvérmi</i>
<i>uskutočňovať výchovno-vzdelávacie aktivity a školenia v oblasti prevencie chorôb správnou výživou</i>
<i>poskytovať poradenstvo v oblasti výživy ľudí</i>
<i>zhotovovať jedálne lístky pre zdravých aj chorých ľudí</i>
<i>zabezpečovať a kontrolovať dodržiavanie správnych hygienických postupov pri príprave jedál a skladovaní potravín</i>
<i>spracovať zadanú tému a preukázať adekvátne schopnosti v danom odbore</i>
<i>aplikovať najnovšie informačné a komunikačné technológie a nutričné softvéry</i>

Kompetencie:
<i>schopnosť organizovať a riadiť kolektív</i>
<i>samostatnosť pri analyzovaní a riešení problémov</i>
<i>schopnosť adaptability, tolerantnosti, vytrvalosti</i>
<i>schopnosť rozhodovania riešiť problémy</i>
<i>diskrétnosť pri plnení pracovných úloh</i>
<i>zodpovednosť dodržiavania pracovnej disciplíny</i>
<i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i>
<i>schopnosť pracovať v tíme, pružný a tvorivý prístup</i>
<i>schopnosť kriticky posúdiť a zhodnotiť nutričný stav klienta</i>
<i>schopnosť kreativity</i>
<i>schopnosť rozvíjať vlastné hodnoty</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: definovať environmentálne a ekologické vplyvy na potravinový reťazec a kvalitu potravín		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať environmentálne a ekologické vplyvy na potravinový reťazec a kvalitu potravín</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť: determinovať základné živiny a ich metabolické vzťahy v organizme určiť potrebu živín a energie a ich využitie organizmom vysvetliť biochemické, fyziologické a psychologické princípy výživy a výživové štandardy		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>poznať základné živiny, ich úlohu a metabolické vzťahy v organizme</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať biochemické, fyziologické a psychologické princípy výživy</i>	písomná metóda	test
<i>popísať potrebu živín a energie a ich využitie pre jednotlivé skupiny obyvateľstva</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať systém produkcie rastlinných a živočíšnych zdrojov výživy definovať koncepciu biologickej bezpečnosti potravinových zdrojov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať základy rastlinnej a živočíšnej produkcie</i>	písomná metóda	test
<i>vysvetliť metódy hodnotenia rastlinných a živočíšnych produktov ako zdrojov potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>analyzovať koncepciu biologickej bezpečnosti potravinových zdrojov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť: definovať mikrobiologické a epidemiologické aspekty kvality potravinových zdrojov definovať hygienickú kvalitu a genetickú bezpečnosť potravinových článkov opísať cudzorodé látky v potravinovom reťazci, mutagény a toxíny vo výžive		
Kritériá hodnotenia:	Metódy	Nástroje

	hodnotenia	hodnotenia
<i>stanoviť hodnotenie mikrobiologických a epidemiologický aspektov kvality potravinových zdrojov</i>	písomná metóda	test
<i>určiť hygienickú kvalitu a genetickú bezpečnosť potravín</i>	písomná metóda	test
<i>vymenovať cudzorodé látky, mutagény a toxíny vo výžive, ich význam a možnosti ich minimalizácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť:		
riadiť výrobné procesy a prevádzky prípravy potravín a jedál pracovať s najnovšími nutričnými softvérmi aplikovať najnovšie informačné a komunikačné technológie a nutričné softvéry opísať metódy hodnotenia rastlinných a živočíšnych produktov ako zdrojov potravín		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť systém kontroly dodržiavania správnych hygienických postupov pri príprave jedál a skladovaní potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vybrať vhodné pracované postupy prípravy potravín a jedál</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>aplikovať najnovšie informačné a komunikačné technológie a nutričné softvéry</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>zodpovedne rozdeliť úlohy a inštrukcie podriadeným zamestnancom</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať metódy hodnotenia rastlinných a živočíšnych produktov ako zdrojov potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť:		
navrhnuť spôsob výživy podľa pohlavia, vekovej kategórie, fyziologického stavu a výkonu v zdraví a chorobe vysvetliť zásady prevencie chorôb z nadbytku a karence, výživové a environmentálne faktory ovplyvňujúce zdravie ľudí charakterizovať metódy hodnotenia nutričného stavu jednotlivých populačných skupín analyzovať a hodnotiť nutričný stav človeka, príčiny disbalancie s predikciou možných následkov a chorobných stavov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>samostatne zhodnotiť nutričný stav človeka</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zvoliť správne postupy pri hodnotení stavu výživy</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zanalyzovať a riešiť výživové problémy na konkrétnom príklade</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>zostaviť spôsob výživy podľa pohlavia, vekovej kategórie, fyziologického stavu a výkonu v zdraví a chorobe na základe analýzy nutričného stavu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).		
Hodnotená spôsobilosť:		
uskutočňovať výchovno-vzdelávacie aktivity a školenia v oblasti prevencie chorôb správnou výživou definovať zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov zhotovovať jedálne lístky pre zdravých aj chorých ľudí zabezpečovať a kontrolovať dodržiavanie správnych hygienických postupov pri príprave jedál a skladovaní potravín aplikovať zásady BOZP		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>určiť dodržiavanie správnych hygienických postupov pri príprave jedál a skladovaní potravín</i>	písomná metóda	test

<i>viest výchovno-vzdelávacie aktivity a školenia v oblasti prevencie chorôb správnou výživou</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť správny diétny režim v populácii na základe zohľadnenia stavu výživy, veku, fyzickej aktivity a iných špecifikácií</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vyhotoviť jedálne lístky pre zdravých aj chorých ľudí</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).

Hodnotená spôsobilosť:

vysvetliť poruchy metabolizmu živín vo vzťahu k výžive
vysvetliť základy nutričnomiky a epigenetiky
riadiť nutričné režimy rôznych populačných skupín z hľadiska prevencie a manažmentu chorôb

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vysvetliť metabolizmus živín a následky jeho porúch vo vzťahu k výžive</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zostaviť nutričné režimy rôznych populačných skupín z hľadiska prevencie a manažmentu chorôb</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť základy nutričnomiky a epigenetiky</i>	písomná metóda	test

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).

Hodnotená spôsobilosť:

modelovať diétny režim a výživové programy v populácii podľa veku, stavu výživy, fyzickej aktivity a iných špecifikácií
riadiť marketing a manažment výživy potravinových zdrojov
poskytovať poradenstvo v oblasti výživy ľudí
získavať aktívnym spôsobom nové znalosti a informácie využívať ich pre rozvoj odboru

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vytvárať diétny režim a programy v populácii podľa veku, stavu výživy, fyzickej aktivity a iných špecifikácií</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať marketing potravinových zdrojov a manažment výživy</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť poradenstvo v oblasti správnej výživy ľudí</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>zvoliť správne metódy získavania znalostí a informácií</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>navrhnuť možnosti využívania vedomostí a informácií pri rozvoji odboru</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).

Hodnotená spôsobilosť:

spracovať zadanú tému a preukázať adekvátne schopnosti v danom odbore

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>navrhnuť a vykonať prieskum podľa zadanej témy a spracovať výsledky</i>	písomná metóda	projekt

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 64 % (E).

Organizačné a metodické pokyny

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

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:

Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63

Právo skúšať na štátnej skúške majú vysokoškolskí učitelia pôsobiaci vo funkciách profesorov a docentov a ďalší odborníci schválení vedeckou radou fakulty, ktorí obdržali na tento účel menovací dekrét. Ak ide o bakalárske štúdiijné programy, právo skúšať majú aj vysokoškolskí učitelia vo funkcii odborného asistenta s vysokoškolským vzdelaným tretieho stupňa a sú na túto funkciu menovaní.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Štátna skúška sa vykonáva v primeraných priestoroch, kde sú zabezpečené podmienky na nerušenú prípravu a vykonanie štátnej skúšky a obhajobu diplomovej práce, písacie potreby a papier na prípravu, notebook (PC) a dataprojektor.

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	15.7.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	15.7.2015