Názov kvalifikácie: Manažér v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	U1321001-00886
Úroveň SKKR	6
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	1321001 Riadiaci pracovník (manažér) 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	Manažér potravinárskej výroby

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
definovať základné princípy riadenia personálu a procesov
popísať zásady personálneho manažmentu, vrátane efektívneho využitia pracovného času
vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
definovať úlohy pre personál a prevádzku
popísať princípy riešenia krízových situáciíí
vysvetliť princípy racionalizácie technologických procesov
vysvetliť princípy zvyšovania efektívnosti a hospodárnosti výroby
vysvetliť zásady obchodných, právnych a pracovných vzťahov a popísať súvisiacu dokumentáciu
vysvetliť zásady tvorby podnikateľských plánov, marketingu a manažmentu, rozvoja podnikateľských činností v podmienkach potravinárskej výroby
definovať riadenie a koordináciu činností na výrobnom stredisku pri výrobe potravín
definovať špecifikácie pre suroviny prijaté do výroby
vysvetliť zásady osobnej hygieny a princípy hygienickej výroby potravín
popísať princípy a účinnosť procesov, ktoré sa pri výrobe potravín využívajú
popísať nebezpečenstvá počas výrobného procesu
vysvetliť význam a úlohy správnej výrobnej praxe (SVP), správnej hygienickej praxe (SHP) a systému HACCP pre špecifickú výrobu potravín
definovať kritériá pre kvalitu a bezpečnosť finálneho výrobku, vrátane legislatívnych kritérií ako aj podmienok počas uchovávania a predaja
charakterizovať spôsoby hodnotenia kvality
definovať prvky systému kvality a štandardov kvality v potravinárstve, vrátane certifikácie systémov kvality
vysvetliť princípy a kritériá pre certifikáciu systémov bezpečnosti potravín
definovať platné normy a príslušnú legislatívu v oblasti potravinárskej výroby a bezpečnosti potravín
Zručnosti:
kontrolovať optimálne využívanie výrobných a pracovných kapacít potravinárskej výrobe
koordinovať výrobné, ekonomické a odbytové činnosti v potravinárskej výrobe
riadiť jednotlivé úseky potravinárskej výbory
zostavovať podklady pre účtovanie, kalkuláciu a tvorbu cien v potravinárskej výrobe
kalkulovať výrobné náklady
analyzovať produktivitu práce
kontrolovať dodržiavanie BOZP a PO
zabezpečovať školenie BOZP a PO pre svojich podriadených
využívať výpočtovú techniku a elektronicky riadiť príslušnú dokumentáciu
zhodnotiť a manažovať riziko (pravdepodobnosť a závažnosť nebezpečenstiev)
zhodnotiť správne určenie kritických bodov, v ktorých sa nebezpečenstvá (fyzikálne, chemické a biologické, vrátane

mikrobiologických) dostávajú pod kontrolu
vyhodnocovať zistené udalosti, ich vplyv na kvalitu alebo bezpečnosť vyrábaných potravín a navrhovať riešenia
analyzovať výťažnosť technologických zariadení
zostavovať technologické postupy pri výrobe potravín
kontrolovať dodržiavanie technologických postupov
aplikovať a analyzovať účinnosť systému HACCP
aplikovať matematicko-štatistické metódy hodnotenia údajov
komunikovať ústne i písomne aspoň v jednom cudzom jazyku
Kompetencie:
schopnosť viesť a motivovať tím
schopnosť analyzovať a riešiť problémy a konfliktné situácie
zodpovednosť za výsledky práce tímu i svojej práce
dôslednosť pri riešení pracovných povinností
kreatívnosť pri riešení pracovných povinností
empatickosť a emocionálnosť v každodennej komunikácii
schopnosť dospieť ku kompromisným riešenia v jednaní s partnerskými organizáciami
samostatnosť pri plnení pracovných úloh
zodpovednosť za kvalitu odvedenej práce

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: vysvetliť zásady osobnej hygieny a princípy hygienickej výroby potravín vysvetliť význam a úlohy správnej výrobnej praxe (SVP), správnej hygienickej praxe (SHP) a systému HACCP pre špecifickú výrobu potravín popísať nebezpečenstvá počas výrobného procesu		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vymenovať legislatívu v oblasti bezpečnosti potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
identifikovať rozdiely medzi SVP, SHP, HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
pomenovať hlavné oblasti hygieny a zásady správania sa personálu pri výrobe potravín	ústna metóda	rozhovor
kategorizovať nebezpečenstvá a špecifikovať preventívne opatrenia	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať kritické kontrolné body (CCP) a kritické limity v systéme HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď
špecifikovať nápravné opatrenia pomocou príkladu	písomná metóda	písomná úloha na základe podkladov z konkrétnej výroby potravín
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať princípy a účinnosť procesov, ktoré sa pri výrobe potravín využívajú definovať špecifikácie pre suroviny prijaté do výroby definovať kritériá pre kvalitu a bezpečnosť finálneho výrobku, vrátane legislatívnych kritérií ako aj podmienok počas uchovávania a predaja definovať prvky systému kvality a štandardov kvality v potravinárstve, vrátane certifikácie systémov kvality charakterizovať spôsoby hodnotenia kvality definovať platné normy a príslušnú legislatívu v oblasti potravinárskej výroby a bezpečnosti potravín vysvetliť princípy a kritériá pre certifikáciu systémov bezpečnosti potravín		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy**	**Nástroje**

	hodnotenia	hodnotenia
popísať hlavné procesy opracovania a spracovania surovín, účinok na ich mikrobiologické, chemické a fyzikálne vlastnosti	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať faktory určujúce kvalitu surovín a finálnych potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať základné kritériá pre výber surovín a uvoľnenie finálnych výrobkov na trh, všeobecne ako aj podľa kategórie	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať právne normy definujúce požiadavky na kvalitu potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať systémy kvality a bezpečnosti potravín, audity, certifikácie	ústna metóda	ústna odpoveď
komplexne zhodnotiť kvalitu konkrétneho potravinárskeho výrobku a faktory, ktoré ju ovplyvňujú	praktické skúšanie	simulovaná úloha
charakterizovať ako sa certifikuje kvalita a bezpečnosť potravinárskej výroby	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

definovať riadenie a koordináciu činností na výrobnom stredisku pri výrobe potravín
definovať základné princípy riadenia personálu a procesov
aplikovať matematicko-štatistické metódy hodnotenia údajov
zostavovať podklady pre účtovanie, kalkuláciu a tvorbu cien v potravinárskej výrobe
koordinovať výrobné, ekonomické a odbytové činnosti v potravinárskej výrobe
kontrolovať dodržiavanie technologických postupov
kontrolovať optimálne využívanie výrobných a pracovných kapacít potravinárskej výrobe

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať princípy a prístupy k riadeniu strediska výroby potravín, charakterizovať vlastný prístup	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať prístupy ku koordinácii činností (pracovníci, suroviny, medziprodukt, finálny výrobok, procesy, vrátane sanitačných)	ústna metóda	ústna odpoveď
použiť základné matematicko-štatistické metódy vyhodnocovania údajov na základe podkladov	praktické skúšanie	praktické cvičenie
charakterizovať najdôležitejšie prvky efektívneho riadenia personálu a výrobných činností	ústna metóda	rozhovor
definovať prístupy koordinácie výrobných a odbytových aktivít v potravinárskom podniku	ústna metóda	ústna odpoveď
definovaťspôsoby vyhodnocovania využitia výrobných a odbytových kapacít	ústna metóda	ústna odpoveď
vykonať simulovaný audit dodržiavania parametrov technologických procesov opracovania potravín	praktické skúšanie	simulovaná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

analyzovať produktivitu práce
kalkulovať výrobné náklady
definovať úlohy pre personál a prevádzku
popísať zásady personálneho manažmentu, vrátane efektívneho využitia pracovného času
riadiť jednotlivé úseky potravinárskej výbory
popísať princípy riešenia krízových situáciíí
vysvetliť zásady obchodných, právnych a pracovných vzťahov a popísať súvisiacu dokumentáciu
vysvetliť zásady tvorby podnikateľských plánov, marketingu a manažmentu, rozvoja podnikateľských činností v podmienkach potravinárskej výroby
komunikovať ústne i písomne aspoň v jednom cudzom jazyku

vysvetliť princípy zvyšovania efektívnosti a hospodárnosti výroby		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
na základe podkladov vypočítať a vyhodnotiť produktivitu práce výrobnej prevádzky	písomná metóda	písomná úloha
na základe podkladov vypočítať výrobné náklady prevádzky	písomná metóda	písomná úloha
určiť manažérske prístupy pre zabezpečovanie a kontrolu dodržiavania BOZP a PO na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať vlastný prístup pri riadení práce podriadených, vrátane využitia pracovného času	ústna metóda	behaviorálny rozhovor
na konkrétnom príklade demonštrovať riešenia krízovej situácie	ústna metóda	behaviorálny rozhovor
popísať prístupy, ktoré uchádzač uprednostňuje v obchodných a v pracovných vzťahoch	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť, prečo sú dôležité podnikateľské plány a vízie	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať vzťahy medzi marketingom, výrobou potravín a jej riadením	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: využívať výpočtovú techniku a elektronicky riadiť príslušnú dokumentáciu zostavovať technologické postupy pri výrobe potravín vysvetliť princípy racionalizácie technologických procesov analyzovať výťažnosť technologických zariadení		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
na základe príkladu vypracovať operatívny plán výroby a vyhodnotiť jeho plnenie	písomná metóda	písomná úloha
na základe príkladu vyhodnotiť výťažnosť technologických zariadení	písomná metóda	písomná úloha
na základe prípadovej štúdie, údajov z monitorovania technologických procesov zhodnotiť ich vplyv na zabezpečenie kvality alebo bezpečnosti výroby, rozhodnúť o uvoľnení výroby na trh. V prípdade neakceptovateľných výsledkov navrhnúť riešenia	písomná metóda	písomná úloha
popísať technologické postupy výroby špecifickej potraviny	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: kontrolovať dodržiavanie technologických postupov aplikovať a analyzovať účinnosť systému HACCP zhodnotiť a manažovať riziko (pravdepodobnosť a závažnosť nebezpečenstiev) zhodnotiť správne určenie kritických bodov, v ktorých sa nebezpečenstvá (fyzikálne, chemické a biologické, vrátane mikrobiologických) dostávajú pod kontrolu vyhodnocovať zistené udalosti, ich vplyv na kvalitu alebo bezpečnosť vyrábaných potravín a navrhovať riešenia		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať spôsoby a metódy výrobnej kontroly	ústna metóda	ústna odpoveď
na základe podkladov vyhodnotiť účinnosť systému HACCP	písomná metóda	písomná úloha
na príklade výskytu konkrétneho nebezpečenstva v potravine zhodnotiť jeho závažnosť a riziko	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
na príklade konkrétnej výroby určiť kritické body, v ktorých sa nebezpečenstvá (fyzikálne, chemické a biologické, vrátane mikrobiologických) dostávajú pod kontrolu	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: kontrolovať dodržiavanie BOZP a PO zabezpečovať školenie BOZP a PO pre svojich podriadených vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
návšteva potravinárskej prevádzky a vykonanie auditudodržiavania BOZP a PO	praktické skúšanie	simulovaná úloha
definovať hlavné oblasti v bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v potravinárskom podniku	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať akým spôsobom sa má zabezpečiť kontrola dodržiavania BOZP na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať princípy kontroly dodržiavania PO na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď
vypracovať plány školenia BOZP a PO	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		

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:
Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63 *Nariadenie EP 178/2002, Nariadenie ES 852/2004, Nariadenia ES 853/2004, Nariadenia ES 2037/2005, 1441/2007, Zákon o potravinách 152/1995 Z.z v znení neskorších predpisov a k nej príslušné vykonávacie predpisy* *Kvalifikácia v jednotlivých špecializáciách odborov Chémia a technológia potravín, Technológia potravín, Hygiena potravín, Spracovanie poľnohospodárskych produktov (kombinácia II. stupňa VŠ vzdelania s dlhodobou praxou alebo 3. stupeň VŠ s praxou v oblasti potravinárskej chémie, technológie, mikrobiológie a hodnotenia kvality a bezpečnosti potravín.*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
• *Učebňa* • *počítač a prezentačná technika* • *program so štatistickým balíkom (napr. MS Excel)* • *súbory údajov vhodných pre základnú štatistickú analýzu*

- *podklady z výroby špecifických potravinárskych prevádzok*
- *návšteva potravinárskej prevádzky (simulovaný audit SVP, SHP, HACCP, BOZP)*

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	16.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015