

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

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

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: vysvetliť zásady osobnej hygieny a princípy hygienickej výroby potravín vysvetliť význam a úlohy správnej výrobnjej praxe (SVP), správnej hygienickej praxe (SHP) a systému HACCP pre špecifickú výrobu potravín popísať nebezpečenstvá počas výrobného procesu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať legislatívu v oblasti bezpečnosti potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>identifikovať rozdiely medzi SVP, SHP, HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>pomenovať hlavné oblasti hygieny a zásady správania sa personálu pri výrobe potravín</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>kategorizovať nebezpečenstvá a špecifikovať preventívne opatrenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať kritické kontrolné body (CCP) a kritické limity v systéme HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>špecifikovať nápravné opatrenia pomocou príkladu</i>	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 uchovávanía 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
<i>popísať hlavné procesy opracovania a spracovania surovín, účinok na ich mikrobiologické, chemické a fyzikálne vlastnosti</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať faktory určujúce kvalitu surovín a finálnych potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať základné kritériá pre výber surovín a uvoľnenie finálnych výrobkov na trh, všeobecne ako aj podľa kategórie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať právne normy definujúce požiadavky na kvalitu potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať systémy kvality a bezpečnosti potravín, audity, certifikácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>komplexne zhodnotiť kvalitu konkrétneho potravinárskeho výrobku a faktory, ktoré ju ovplyvňujú</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>charakterizovať ako sa certifikuje kvalita a bezpečnosť potravinárskej výroby</i>	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 výroby		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať princípy a prístupy k riadeniu strediska výroby potravín, charakterizovať vlastný prístup</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať prístupy ku koordinácii činností (pracovníci, suroviny, medziprodukt, finálny výrobok, procesy, vrátane sanitačných)</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>použiť základné matematicko-štatistické metódy vyhodnocovania údajov na základe podkladov</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>charakterizovať najdôležitejšie prvky efektívneho riadenia personálu a výrobných činností</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>definovať prístupy koordinácie výrobných a odbytových aktivít v potravinárskom podniku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať spôsoby vyhodnocovania využitia výrobných a odbytových kapacít</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vykonať simulovaný audit dodržiavania parametrov technologických procesov opracovania potravín</i>	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 výroby popísať princípy riešenia krízových situácií 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 prípade 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 auditu dodržiavania 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