Názov kvalifikácie: Špecialista výskumu a vývoja v potravinárskej výrobe

Kód kvalifikácie	U2141001-00890
Úroveň SKKR	8
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	2141001 Špecialista výskumu a vývoja v potravinárskej výrobe
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov; C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	diplom
Názov povolania	Špecialista výskumu a vývoja v potravinárskej výrobe

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
definovať zásady pri aplikovaní technologických postupov pre novovyvíjané výrobky
definovať zásady hygieny potravín pre vyvíjané výrobky
popísať zásady aplikácie princípov systému HACCP pre novovyvíjané výrobky
vysvetliť zloženie potravín a zásady správnej výživy ľudí
vysvetliť princípy mikrobiologickej stability novovyvíjaných výrobkov
popísať nové prístupy pri predlžovaní doby trvanlivosti vyvíjaných výrobkov
vysvetliť a prezentovať potreby inovovácií pri výrobe potravín
popísať metódy a postupy senzorického hodnotenia potravín a nápojov
definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín
formulovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe novovyvíjaných potravín
posúdiť vlastnosti, znaky kvality základných a pomocných surovín a rozoznať možnosti pre ich využitie vo výrobe potravín
popísať prípravu konkurenčnej analýzy a štúdie pre inováciu, alebo vývoj nového výrobku
popísať skúšobný proces, metódy a hodnotenia výsledkov analýz nových (inovovaných) potravinárskych výrobkov
analyzovať nebezpečenstvá súvisiace s typom (inovovaného) potravinárskeho výrobku
popísať technologické procesy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín
popísať zásady pri aplikácii prídavných látok a metódy ich stanovenia v inovovaných výrobkoch
Zručnosti:
aplikovať nové procesy a vyvíjať nové technologické postupy
inovovať parametre kvality
vyvíjať nové výrobky podľa konceptov definovaných marketinovým oddelením
zlepšovať kvalitu a výrobný proces výrobkov na základe podnetov obchodu, úseku kvality a úseku výroby
dodržiavať normy a legislatívne predpisy pri výrobe potravinárskych výrobkov
analyzovať a vyhodnocovať vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe
aplikovať a dodržiavať princípy HACCP
Kompetencie:
kreatívnosť a tvorivosť pri inovácii a tvorbe nových receptúr
systematické plánovanie rozvoja
dôslednosť a spoľahlivosť pri riadení vedeckého a vývojového tímu
zodpovednosť za výsledky vlastnej práce a výsledky tímu
schopnosť pracovať samostatne, pracovať v tíme a viesť tím

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:		
popísať nové prístupy pri predlžovaní doby trvanlivosti vyvíjaných výrobkov popísať skúšobný proces, metódy a hodnotenia výsledkov analýz nových (inovovaných) potravinárskych výrobkov popísať metódy a postupy senzorického hodnotenia potravín a nápojov analyzovať a vyhodnocovať vplyvy pôsobiace na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe popísať zásady pri aplikácii prídavných látok a metódy ich stanovenia v inovovaných výrobkoch vysvetliť zloženie potravín a zásady správnej výživy ľudí posúdiť vlastnosti, znaky kvality základných a pomocných surovín a rozoznať možnosti pre ich využitie vo výrobe potravín aplikovať nové procesy a vyvíjať nové technologické postupy inovovať parametre kvality vyvíjať nové výrobky podľa konceptov definovaných marketinovým oddelením zlepšovať kvalitu a výrobný proces výrobkov na základe podnetov obchodu, úseku kvality a úseku výroby		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať faktory ovplyvňujúce účinnosť konzervačných látok a ich vplyv na predlžovanie trvanlivosti potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
určiť postupnosť krokov pri inovácii potravinárskych výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť význam a metódy senzorického hodnotenia potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať trvanlivosť surovín, medziproduktov a finálnych výrobkov a faktory, ktoré ju ovplyvňujú	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať hlavné črty správnej výživy ľudí	ústna metóda	ústna odpoveď
zanalyzovať podklady oddelenia marketingu vedúce k zlepšeniu kvality a k inováciám výrobkov	písomná metóda	písomná odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť:		
definovať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín popísať technologické procesy, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín popísať zásady aplikácie princípov systému HACCP pre novovyvíjané výrobky analyzovať nebezpečenstvá súvisiace s typom (inovovaného) potravinárskeho výrobku vysvetliť princípy mikrobiologickej stability novovyvíjaných výrobkov definovať zásady hygieny potravín pre vyvíjané výrobky formulovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe novovyvíjaných potravín dodržiavať normy a legislatívne predpisy pri výrobe potravinárskych výrobkov aplikovať a dodržiavať princípy HACCP		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať mikroorganizmy spôsobujúce ochorenia z kontaminovaných potravín - všeobecný prehľad	ústna metóda	ústna odpoveď
posúdiť riziká potenciálnych kontaminantov vo vyvíjaných výrobkoch	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať mikroorganizmy ovplyvňujúce kvalitu vyvíjaných výrobkov podľa ich typu, možnosti mikrobiologického kazenia	ústna metóda	ústna odpoveď
identifikovať, analyzovať a zhodnotiť možné chemické a fyzikálne nebezpečenstvá vo výrobkoch podľa ich typu	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
posúdiť účinnosť hlavných procesov zabezpečujúcich kvalitu a bezpečnosť vyvíjaných potravín	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať princípy systému HACCP a ich implementáciu pri zavádzaní	ústna metóda	ústna odpoveď

nových výrobkov do výroby		
definovať hlavné zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe	ústna metóda	ústna odpoveď
uviesť príklady uplatnenia nariadení EÚ pri vývoji, výrobe potravinárskych výrobkov a ich uvádzaní na trh	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať prípravu konkurenčnej analýzy a štúdie pre inováciu, alebo vývoj nového výrobku definovať zásady pri aplikovaní technologických postupov pre novovyvíjané výrobky vysvetliť a prezentovať potreby inovovácií pri výrobe potravín popísať skúšobný proces, metódy a hodnotenia výsledkov analýz nových (inovovaných) potravinárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
zhodnotiť výsledky prieskumu trhu a konkurenčné analýzy na základe zadania	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie
zanalyzovať dôvody pre inovácie výrobku a popísať proces realizácie zmien	písomná metóda	projekt s návrhom riešenia
popísať návrhy uprednostňovaných procesov technologického postupu výroby a realizáciu inovácie výrobkov	písomná metóda	projekt s návrhom riešenia
zanalyzovať dôvody pre inovácie produktov na základe zadania	písomná metóda	písomná úloha
na základe konkrétneho typu inovovaného výrobku popísať skúšobný proces	písomná metóda	písomná úloha
na základe konkrétneho typu inovovaného výrobku navrhnúť vybrané metódy skúšania a hodnotenia	písomná metóda	písomná úloha
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
Materiálne a technické podmienky skúšky:
• *učebňa* • *počítač s prezentačnou technikou*

- *podklady k analýzam (napr. z marketingového, ekonomického oddelenia a pod.)*
- *prípadové štúdie*
- *pripojenie na internet (napr. pre výťahy alebo orientáciu v aktuálnej legislatíve)*

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