

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

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
<i>popísať faktory ovplyvňujúce účinnosť konzervačných látok a ich vplyv na predlžovanie trvanlivosti potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>určiť postupnosť krokov pri inovácii potravinárskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vysvetliť význam a metódy senzorického hodnotenia potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať trvanlivosť surovín, medziproduktov a finálnych výrobkov a faktory, ktoré ju ovplyvňujú</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať hlavné črty správnej výživy ľudí</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zanalizovať podklady oddelenia marketingu vedúce k zlepšeniu kvality a k inováciám výrobkov</i>	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 výroby 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
<i>popísať mikroorganizmy spôsobujúce ochorenia z kontaminovaných potravín - všeobecný prehľad</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>posúdiť riziká potenciálnych kontaminantov vo vyvíjaných výrobkoch</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať mikroorganizmy ovplyvňujúce kvalitu vyvíjaných výrobkov podľa ich typu, možnosti mikrobiologického kazení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>identifikovať, analyzovať a zhodnotiť možné chemické a fyzikálne nebezpečenstvá vo výrobkoch podľa ich typu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>posúdiť účinnosť hlavných procesov zabezpečujúcich kvalitu a bezpečnosť vyvíjaných potravín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať princípy systému HACCP a ich implementáciu pri zavádzaní</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

<i>nových výrobkov do výroby</i>		
<i>definovať hlavné zásady správnej výrobnnej a hygienickej praxe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>uviesť príklady uplatnenia nariadení EÚ pri vývoji, výrobe potravinárskych výrobkov a ich uvádzaní na trh</i>	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 novovytvárané výrobky		
vysvetliť a prezentovať potreby inovácií pri výrobe potravín		
popísať skúšobný proces, metódy a hodnotenia výsledkov analýz nových (inovovaných) potravinárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>zhodnotiť výsledky prieskumu trhu a konkurenčné analýzy na základe zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie
<i>zanalyzovať dôvody pre inovácie výrobku a popísať proces realizácie zmien</i>	písomná metóda	projekt s návrhom riešenia
<i>popísať návrhy uprednostňovaných procesov technologického postupu výroby a realizáciu inovácie výrobkov</i>	písomná metóda	projekt s návrhom riešenia
<i>zanalyzovať dôvody pre inovácie produktov na základe zadania</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>na základe konkrétneho typu inovovaného výrobku popísať skúšobný proces</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>na základe konkrétneho typu inovovaného výrobku navrhnúť vybrané metódy skúšania a hodnotenia</i>	písomná metóda	písomná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70 %.		

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, § 63</i>
Proces hodnotenia:
<i>Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63</i>
Výsledné hodnotenie:
<i>Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63</i>
Zloženie skúšobnej komisie:
<i>Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
<i>Zákon 131/2002 Z.z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 63</i>
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