

# Pomocný pracovník v potravinárskej výrobe

## Autor

[Miloš Majerník](#)

## Sektorová rada

Potravinárstvo

## Stav NŠZ

Ukončený

## Alternatívne názvy

Pomocný pracovník v potravinárstve, Pomocný robotník v potravinárstve

## Charakteristika

Pomocný pracovník v potravinárskej výrobe vykonáva základné manuálne operácie a úkony v procese spracovania vstupných surovín, participuje na výrobe potravín a podieľa sa uskladnení a distribúcii hotových výrobkov. Obsluhuje jednoduché stroje a zariadenia na spracovanie vstupných komodít a výrobu potravín v priebehu celého výrobného procesu. Vykonáva sanitáciu potravinárskych prevádzok.

## Regulované povolanie

Výkon tohto zamestnania nie je regulovaný osobitným právnym predpisom.

## Medzinárodná štandardná klasifikácia zamestnaní (ISCO-08)

9329 Pomocní pracovníci vo výrobe

## Klasifikácia zamestnaní SK ISCO-08

9329001 Pomocný pracovník v potravinárskej výrobe

## Štatistická klasifikácia ekonomických činností (SK NACE Rev. 2)

10 Výroba potravín

## Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 1

## Požadovaný stupeň vzdelania

Základné vzdelanie

## Všeobecné spôsobilosti

Názov	Nutná/Výhodná	Úroveň
fyzická zdatnosť	Nutná	Pokročilá
manuálna zručnosť	Nutná	Pokročilá
samostatnosť	Výhodná	Elementárna
tímová práca	Nutná	Elementárna

### Odborné vedomosti

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
potravínárske suroviny, ich skladovanie	Výhodná	1
zásady BOZP a PO	Výhodná	1
hygiena potravín	Výhodná	1

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
Stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe	Výhodná	1	Nová
Sanitačná činnosť	Výhodná	1	Upravená

### Odborné zručnosti

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
balenie, skladovanie a expedícia potravinárskych výrobkov	Výhodná	1
nastavovanie, ošetrovanie a údržba strojov a zariadení v potravinárskej výrobe	Výhodná	1

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
Manuálna príprava vstupných surovín v potravinárskej výrobe	Výhodná	1	Nová
Hygienicko-sanitačná činnosť v potravinárskych prevádzkach	Výhodná	1	Upravená
Dodržiavanie hygienických predpisov	Nutná	1	Upravená
Obsluha jednoduchých strojov a zariadení v potravinárskej výrobe	Výhodná	1	Upravená

### Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia

Výkon tohto zamestnania nevyžaduje žiaden certifikát, ani písomné osvedčenie

### Prax

Výkon tohto zamestnania nevyžaduje prax

### Ilustračná fotografia

## Zoznam pripomienok

### Charakteristika

Pomocný pracovník v potravinárskej výrobe vykonáva základné manuálne operácie a úkony v procese spracovania vstupných surovín, participuje na výrobe potravín a podieľa sa uskladnení a distribúcií hotových výrobkov. Obsluhuje jednoduché stroje a zariadenia na spracovanie vstupných komodít a výrobu potravín v priebehu celého výrobného procesu. Vykonáva sanitáciu potravinárskych prevádzok.

[gramatická úprava](#) [Plačková Jana](#) **16.12.2011** 21:02:19 [Zobraziť](#)

...a podieľa sa na uskladnení a distribúcií hotových výrobkov. Tiež sa prikláňam k doplneniu sanitácie.

[sanitácia](#) [Žatkovičová Viera](#) **03.11.2011** 21:24:43 [Zobraziť](#)

Pán Majerník navrhujem doplniť aj vykonávanie sanitácie potravinárskych prevádzok.

[úprava](#) [Bojková Mária](#) **06.10.2011** 17:03:41 [Zobraziť](#)

P.Majerník, ja by som vyhodila slovo poľnohospodárskych, myslím si, že do výroby vstupujú aj iné komodity ako poľnohospodárske, nechala by som len vstupných surovín.

### Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia

[osvedčenie](#) [Bojková Mária](#) **06.10.2011** 17:06:04 [Zobraziť](#)

U nás je potrebné osvedčenie: Osvedčenie o spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov na základe zákona č. 172/2011 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

# Lahôdkár

## Autor

[Mária Bojková](#)

## Sektorová rada

Potravinárstvo

## Stav NŠZ

Ukončený

## Alternatívne názvy

Pracovník výroby lahôdok, Mäsiar - lahôdkár

## Charakteristika

Lahôdkár vykonáva činnosti podľa platných technologických postupov pri spracovaní mäsa, rýb, mäsových výrobkov a zeleniny na výrobu lahôdok, pri príprave mäsových, rybacích a zeleninových lahôdkarských výrobkov studenej kuchyne, pri výrobe a ochucovaní omáčok a majonéz.

## Regulované povolanie

Výkon tohto zamestnania nie je regulovaný osobitným právnym predpisom.

## Medzinárodná štandardná klasifikácia zamestnaní (ISCO-08)

7511 Spracovatelia mäsa a rýb a podobní výrobcovia

## Klasifikácia zamestnaní SK ISCO-08

7511003 Lahôdkár

## Štatistická klasifikácia ekonomických činností (SK NACE Rev. 2)

10 Výroba potravín

## Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 3

## Požadovaný stupeň vzdelania

Stredné odborné vzdelanie

## Všeobecné spôsobilosti

<b>Názov</b>	<b>Nutná/Výhodná</b>	<b>Úroveň</b>
fyzická zdatnosť	Nutná	Elementárna
manuálna zručnosť	Nutná	Pokročilá
organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Elementárna
samostatnosť	Nutná	Pokročilá
tímová práca	Nutná	Elementárna
tvorivosť	Nutná	Elementárna

**Odborné vedomosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
technológia spracovania mäsa a výroba mäsových výrobkov	Nutná	2
zásady racionálnej výživy	Nutná	3
technológia spracovania rýb	Nutná	2
zásady BOZP a PO	Nutná	3
technológia potravinárskej výroby	Nutná	2
potravinárske suroviny, ich skladovanie	Nutná	3
hygiena potravín	Nutná	3
systémy a štandardy akosti a kvality v potravinárstve a krmivárstve	Výhodná	2
konzervárenská technológia	Výhodná	3
<b>mikrobiológia</b>	<b>nutná</b>	<b>3</b>

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
hygiena potravín živočíšneho pôvodu	Nutná	3	Upravená
zásady tvorby a ochrany životného prostredia	Nutná	3	Nová

**Odborné zručnosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
príprava polotovarov na výrobu lahôdok, omáčok, majonéz a pod.	Nutná	2
balenie, skladovanie a expedícia potravinárskych výrobkov	Nutná	3
dodržiavanie technologického postupu v potravinárskej výrobe	Nutná	3
hygienicko-sanitačná činnosť v potravinárskej prevádzke, dodržiavanie bezpečnostných predpisov a zásad bezpečnosti potravín	Nutná	3
marinovanie (konzervovanie) a solenie mäsa/rýb a pod.	Nutná	2
nastavovanie, ošetrovanie a údržba strojov a zariadení v potravinárskej výrobe	Nutná	3
navrhovanie, výtvarná úprava a aranžovanie výrobkov a produktov	Nutná	3
obsluha strojov a zariadení na spracovanie lahôdkarských výrobkov	Nutná	2
príjem a uchovávanie (ošetrovanie) surovín, polotovarov a prísad na mliekarenskú výrobu	Nutná	3
príprava polotovarov na výrobu lahôdok, omáčok, majonéz a pod.	Nutná	2
tepelné opracovanie polotovarov a výrobkov	Nutná	3
výroba aspiku (zrôsolovatený	Nutná	3

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
vývar z častí mäsa, huspenina), majonéz a remulád (pikantná majonézová omáčka)		
výroba lahôdkových výrobkov (šalátov, nátierok, krémov a pod.)	Nutná	3
posudzovanie kvality surovín, polotovarov a výrobkov pri spracovaní rýb a výrobe lahôdok	Výhodná	2
obsluha zariadení na spracovanie konzervovaných potravín	Výhodná	3
orientácia v normách kvality v potravinárstve	Výhodná	2
posudzovanie kvality surovín, polotovarov a výrobkov pri výrobe potravinárskych výrobkov	Výhodná	2

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
Vedenie prevádzkovej evidencie pri výrobe lahôdok	Nutná	2	Upravená

#### **Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia**

Osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov na základe zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov“. ( je potrebný v prípade, ak nemá výučný list)

#### **Prax**

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča prax: aspoň 6 mesiacov

#### **Ilustračná fotografia**

## Zoznam pripomienok

### Alternatívne názvy

Pracovník výroby lahôdok Mäsiar - lahôdkár

[pracovník výroby lahôdok si](#) [Bojková Mária](#) 21.12.2011 09:31:18 [Zobraziť](#)

pracovník výroby lahôdok si myslím, že to zahŕňa

[názov](#) [Lobotková Anna](#) 20.12.2011 21:07:12 [Zobraziť](#)

názov lahôdkár sa spája aj so studenou kuchyňou - lahôdkár pre studenú kuchyňu

### Charakteristika

Lahôdkár vykonáva činnosti podľa platných technologických postupov pri spracovaní mäsa, rýb, mäsových výrobkov a zeleniny na výrobu lahôdok, pri príprave mäsových, rybacích a zeleninových lahôdkarských výrobkov studenej kuchyne, pri výrobe a ochucovaní omáčok a majonéz.

[Asi nie úzka špecifikácia](#) [Verešová Iveta](#) 16.12.2011 12:54:03 [Zobraziť](#)

Asi nie úzka špecifikácia mäsiar - lahôdkár, nakoľko nejde len o mäsové lahôdky

[Je to opravené, vypadlo mi](#) [Bojková Mária](#) 28.11.2011 13:47:45 [Zobraziť](#)

Je to opravené, vypadlo mi slovo.

[doplniť slovo "spracovaní"](#) [Bírošová Zuzana](#) 28.11.2011 11:54:21 [Zobraziť](#)

Doplniť slovo napríklad "spracovaní" : .....technologických postupov pri tepelnom spracovaní mäsa, rýb,....

[drobná štylizácia](#) [Valík Ľubomír](#) 24.11.2011 17:12:26 [Zobraziť](#)

Navrhujem vyňať prívlastok "tepelnom", nakoľko v lahôdk. vo výrobe sa využívajú aj iné ako tepelné opracovania. Taktiež slo "vytváraní" tam nemusí byť.

### Všeobecné spôsobilosti

fyzická zdatnosť

Uroveň: Elementárna

Nutná

[zapracujem](#) [Bojková Mária](#) 21.12.2011 09:39:35 [Zobraziť](#)

zapracujem

[samostatnosť](#) [Lobotková Anna](#) 20.12.2011 21:13:58 [Zobraziť](#)

vzhľadom na činnosti, ktoré by mal absolvent vykonávať by možno bola vhodnejšia vyššia úroveň samostatnosti

### Odborné vedomosti

hygiena potravín

EKR: 3

Nutná

[Doplnila som aj hygienu](#) [Bojková Mária](#) 28.11.2011 13:50:54 [Zobraziť](#)

Doplnila som aj hygienu potravín živočíšneho pôvodu ako upravenú, nechala som tam aj hygienu potravín, nakoľko lahôdkár nepracuje len s potravinami živočíšneho pôvodu.

[doplniť i hygiena pre potraviny živočíšneho pôvodu](#) [Bírošová Zuzana](#) 28.11.2011 12:20:16 [Zobraziť](#)

Okrem všeobecnej hygieny potravín je nutné mať vedomosti i zo špeciálnej oblasti - hygieny pre potraviny živočíšneho pôvodu (upravené i Nariadením ER a EP 853/2004) nakoľko práve živočíšne produkty pri nedodržaní, alebo neznalosti špecifických hygienických predpisov pre túto oblasť môžu sa stať zdrojom závažných epidemiologických situácií.

### Odborné zručnosti

Balenie, skladovanie a expedícia potravinárskych výrobkov

EKR: 3

Nutná

[Dobrý deň, ďakujem za](#) [Bojková Mária](#) 11.01.2012 09:16:48 [Zobraziť](#)

Dobrý deň, ďakujem za upozornenie, ale stala sa nejaká technická chyba, lebo to nebolo duplicitné.

[Technická - Duplicita](#) [TROKAN Ivan](#) 10.01.2012 12:10:27 [Zobraziť](#)

Balenie, skladovanie a expedícia potravinárskych výrobkov máte uvedené 3x, podobne aj: Marinovanie (konzervovanie) a solenie mäsa/rýb a pod. 2x, #Obsluha strojov a zariadení na spracovanie lahôdkarských výrobkov 3x, #Výroba lahôdkových výrobkov (šalátov, nátierok, krémov a pod.)2x

Hygienicko-sanitačná činnosť v potravinárskej prevádzke, dodržiavanie bezpečnostných predpisov a zásad bezpečnosti potravín

EKR: 3

Nutná

[Dobrý deň, doplním zásady](#)

[Bojková Mária](#)

20.12.2011 13:49:12

[Zobraziť](#)

Dobrý deň, doplním zásady tvorby a k druhej pripomienke mám uvedené v zručnostiach - navrhovanie, výtvarná úprava a aranžovanie, tak si myslím, že nie je potrebné uvádzať znova aranžovanie.

[odborné zručnosti](#)

[Adame Milan](#)

20.12.2011 12:52:46

[Zobraziť](#)

- doporučujem doplniť tiež zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k danej činnosti  
lahôdkar by mal mať zvládnuté aj základné aranžérske práce



# Majster (supervízor) v potravinárskej výrobe

## Autor

[Mária Bojková](#)

## Sektorová rada

Potravinárstvo

## Stav NŠZ

Ukončený

## Alternatívne názvy

Koordinátor v potravinárskej výrobe

## Charakteristika

Majster (supervízor) v potravinárskej výrobe organizuje a koordinuje všetky činnosti pri zabezpečovaní úloh stanovených operatívnym plánom výroby vo zverenej časti potravinárskej výroby v zmysle dosiahnutia objemových a kvalitatívnych cieľov výroby pri rešpektovaní bezpečnostných a hygienických noriem. Zabezpečuje plynulý chod zverenej úseku a koordináciu s oblasťami, ktoré s ním súvisia.

## Regulované povolanie

Výkon tohto zamestnania nie je regulovaný osobitným právnym predpisom.

## Medzinárodná štandardná klasifikácia zamestnaní (ISCO-08)

3122 Majstri (supervízori) v priemyselnej výrobe

## Klasifikácia zamestnaní SK ISCO-08

3122001 Majster (supervízor) v potravinárskej výrobe

## Štatistická klasifikácia ekonomických činností (SK NACE Rev. 2)

10 Výroba potravín

## Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 5

## Požadovaný stupeň vzdelania

Vyššie odborné vzdelanie

## Všeobecné spôsobilosti

Názov	Nutná/Výhodná	Úroveň
analyzovanie a riešenie problémov	Nutná	Pokročilá
digitálna gramotnosť	Nutná	Pokročilá
informačná gramotnosť	Nutná	Pokročilá
jednanie s ľuďmi	Nutná	Pokročilá
kultivovaný slovný prejav, schopnosť vyjadrovania sa	Nutná	Pokročilá
motivovanie ľudí	Nutná	Vysoká
organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Vysoká
rozhodovanie	Nutná	Vysoká
samostatnosť	Nutná	Vysoká
technická gramotnosť	Nutná	Vysoká
tímová práca	Nutná	Pokročilá
vedenie ľudí	Nutná	Vysoká

**Odborné vedomosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
systemy a štandardy akosti a kvality v potravinárstve a krmivárstve	Nutná	5
potravinárske suroviny, ich skladovanie	Nutná	5
hygiena potravín	Nutná	5
legislatíva súvisiaca s výrobou potravín a krmív	Nutná	4
doplnkové látky (aditíva), krmne suroviny, ich skladovanie	Nutná	5
potravinárska a krmivárska chémia	Nutná	5
analýza potravín a krmív	Nutná	4
zásady BOZP a PO	Nutná	5
konzervárenská technológia	Nutná	5

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
technológia potravinárskej a krmivárskej výroby	Nutná	5	Upravená
zásady tvorby a ochrany životného prostredia	Nutná	5	Nová

**Odborné zručnosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
kontrola dodržiavania technologických postupov a bezpečnostných predpisov v potravinárskej výrobe	Nutná	5
kontrola plnenia operatívnych plánov potravinárskej výroby	Nutná	5
koordinácia priebehu a väzieb výrobných činností v potravinárskej výrobe	Nutná	5
meranie spotreby práce v potravinárskej výrobe	Nutná	5
navrhovanie opatrení na zlepšovanie kvality v potravinárstve	Nutná	5
operatívne riešenie organizačných a prevádzkových problémov v potravinárskej výrobe	Nutná	5
orientácia v normách kvality v potravinárstve	Nutná	5
riadenie implementácie štandardov v potravinárskej výrobe	Nutná	5
rozbory spotreby práce a plnenia normatífov v potravinárskej výrobe	Nutná	5
spracovanie dokumentácie o priebehu potravinárskej výroby	Nutná	5
spracovanie pokladov pre odmeňovanie pracovníkov v potravinárskej výrobe	Nutná	5
určovanie optimálneho využívania výrobných a pracovných kapacít na pracoviskách potravinárskej výroby	Nutná	5
vypracovávanie výpočtov a ďalších podkladov na plánovanie a riadenie potravinárskej výroby	Nutná	5
zabezpečovanie školenia obslúh a opráv strojov a zariadení pre potravinársku výrobu	Nutná	5
analyzovanie vplyvov pôsobiacich na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe	Výhodná	5
zisťovanie príčin zníženej kvality potravinárskych výrobkov a navrhovanie opatrení na dosiahnutie požadovanej kvality	Výhodná	5

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
Voľba technologických podmienok a parametrov pri spracovaní potravinárskych a krmivárskych surovín	Nutná	5	Upravená
Stanovovanie priebehu a väzieb výrobných činností pracovísk pri spracovaní surovín v potravinárskej výrobe	Nutná	5	Upravená
Stanovovanie akostných požiadaviek na výrobnú surovinu v prípade nahradenia v závislosti od druhu potravinárskej výroby	Nutná	4	Upravená
Plánovanie potreby množstva výrobných surovín a obalového materiálu	Nutná	5	Upravená
Vedenie prevádzkovej evidencie v potravinárske a krmivárskej výrobe	Nutná	5	Upravená

### **Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia**

Osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov na základe zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov". (je potrebný v prípade, ak nemá potravinárske vzdelanie)

### **Prax**

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča prax:  
aspoň 1 rok

### **Ilustračná fotografia**



## Zoznam pripomienok

### Alternatívne názvy

Koordinátor v potravinárskej výrobe

[používa sa na majstra aj](#) [Bojková Mária](#) 16.12.2011 14:20:38 [Zobraziť](#)

používa sa na majstra aj koordinátor, slovo koordinátor je aj pre riadiace pozície

[názov](#) [Verešová Iveta](#) 16.12.2011 13:20:47 [Zobraziť](#)

koordinátor potravinárskej výroby?

### Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 5

[podľa môjho názoru nie je](#) [Bojková Mária](#) 22.12.2011 11:23:54 [Zobraziť](#)

podľa môjho názoru nie je postačujúce, v potravinárskej výrobe je potrebná znalosť technológie výrobkov, čo získa štúdiom na vysokej škole, prípadne je tam potrebná znalosť iných vedomostí, ktoré sa dajú získať len vysokoškolským vzdelaním

[znižit' stupeň vzdelania](#) [Žatkovičová Viera](#) 21.12.2011 15:50:00 [Zobraziť](#)

majster, supervízor je v sústave odborov SR klasifikovaný stupňom vzdelania 4, teda úplné stredné odborné vzdelanie

### Požadovaný stupeň vzdelania

Vysokoškolské vzdelanie prvého stupňa

[to je vlastne to isté, čo som](#) [Bojková Mária](#) 22.12.2011 11:24:48 [Zobraziť](#)

to je vlastne to isté, čo som písala k úrovni

[stupeň vzdelania](#) [Žatkovičová Viera](#) 21.12.2011 15:51:18 [Zobraziť](#)

na vykonanie danej pozície je vhodné úplné stredné odborné vzdelanie, teda vzdelanie v študijnom odbore, ukončené maturitnou skúškou

### Odborné vedomosti

zásady BOZP a PO

EKR: 5

Nutná

[tie si myslím, že sú rovnaké.](#) [Bojková Mária](#) 22.12.2011 11:25:49 [Zobraziť](#)

tie si myslím, že sú rovnaké, či je to v potravinárskej výrobe alebo v hocijakej inej

[doplnenie potravinárskej technológie a techniky](#) [Žatkovičová Viera](#) 21.12.2011 15:55:19 [Zobraziť](#)

Navrhujem doplniť oblasť potravinárskej technológie keďže sa jedná o supervíziu potravinárskej výroby, takže to musí vykonávať človek, ktorý dokonale ovláda príslušnú potravinársku technológiu a príslušné strojné zariadenie.

hygiena potravín

EKR: 5

Nutná

[Doplnila som](#) [Bojková Mária](#) 20.12.2011 13:55:07 [Zobraziť](#)

Doplnila som

[doplnit' o tvorbu a ochranu](#) [Adame Milan](#) 20.12.2011 13:03:03 [Zobraziť](#)

doplnit' o tvorbu a ochranu životného prostredia

# Mäsiar, údenár

## Autor

[Mária Bojková](#)

## Sektorová rada

Potravinárstvo

## Stav NŠZ

Ukončený

## Alternatívne názvy

Spracovateľ mäsa

## Charakteristika

Mäsiar, údenár je pracovník, ktorý sa podieľa na výkone činností pri príprave surovín na ďalšie spracovanie vo výrobe jednotlivých druhov polotovarov, mäsových výrobkov, na obsluhu strojov a zariadení, balení a uskladňovaní polotovarov a mäsových výrobkov a na obslužných činnostiach počas výroby.

## Regulované povolanie

Výkon tohto zamestnania je regulovaný nasledovným právnym predpisom:

Právny predpis

Zákon č. 455/1991 Z.z. o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov. (pozn.: uvedené zamestnanie je regulované iba v prípade, ak je vykonávané ako remeselná činnosť)

## Medzinárodná štandardná klasifikácia zamestnaní (ISCO-08)

7511 Spracovatelia mäsa a rýb a podobní výrobcovia

## Klasifikácia zamestnaní SK ISCO-08

7511002 Mäsiar, údenár

## Štatistická klasifikácia ekonomických činností (SK NACE Rev. 2)

10 Výroba potravín

## Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 3

## Požadovaný stupeň vzdelania

Stredné odborné vzdelanie

## Všeobecné spôsobilosti

<u>Názov</u>	<u>Nutná/Výhodná</u>	<u>Úroveň</u>
fyzická zdatnosť	Nutná	Pokročilá
manuálna zručnosť	Nutná	Pokročilá
organizovanie a plánovanie práce	Výhodná	Elementárna
samostatnosť	Nutná	Elementárna
technická gramotnosť	Nutná	Elementárna
tímová práca	Nutná	Elementárna

### Odborné vedomosti

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
potravínárske suroviny, ich skladovanie	Nutná	3
technológia spracovania mäsa a výroba mäsových výrobkov	Nutná	3
hygiena potravín	Nutná	3

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe	Nutná	3	Upravená
hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu	Nutná	3	Nová

### Odborné zručnosti

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
balenie, skladovanie a expedícia potravinárskych výrobkov	Nutná	3
oddržiavanie technologického postupu v potravinárskej výrobe	Nutná	3
marinovanie (konzervovanie) a solenie mäsa/rýb a pod.	Nutná	3
mletie a miešanie surovín na výrobu mäsa	Nutná	3
obsluha strojného a technologického vybavenia prevádzky spracovania mäsa a mäsových výrobkov, vrátane hydínových a ďalších výrobkov	Nutná	3
riadenie ovládacích panelov na spracovanie a výrobu potravinárskych polotovarov a výrobkov	Nutná	2
tepelné opracovanie polotovarov a výrobkov	Nutná	3
triedenie, chladenie a mrazenie mäsa, drobkov a pod.	Nutná	3
výroba trvanlivých a fermentovaných mäsových výrobkov a hydínových mäsových výrobkov	Nutná	3
navrhovanie opatrení na zlepšovanie kvality v potravinárstve	Výhodná	3
obsluha strojov a zariadení na balenie a expedíciu potravinárskeho polotovaru, výrobkov alebo krmív	Výhodná	2

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
Posudzovanie hodnôt surovín a hodnôt parametrov pri spracovaní mäsa	Výhodná	3	Upravená
Príprava a úprava surovín na výrobu	Nutná	3	Upravená
Príjem a základná evidencia mäsa a mäsových výrobkov	Nutná	3	Upravená
Výpočet spotreby surovín na výrobu mäsa a mäsových výrobkov	Nutná	3	Upravená
Dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci pri výrobe, balení a expedícii mäsových výrobkov	Nutná	3	Upravená

### Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia

Osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologickej závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov na základe zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov". (je potrebný v prípade, ak nemá výučný list)

### Prax

Výkon tohto zamestnania vyžaduje zákonom stanovenú odbornú prax: aspoň 3 roky

Zákon č. 455/1991 Z.z. o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov, podľa § 66i.

### Ilustračná fotografia



### Zoznam pripomienok

#### Alternatívne názvy

Spracovateľ mäsa

[názov](#) [Verešová Iveta](#)

**04.12.2011** 20:56:53

[Zobraziť](#)

Prikláňam sa k názvu spracovateľ mäsa. údič sa mi nezdá najvhodnejšie, údením sa zaoberá údenár.

#### Regulované povolanie

Zákon č. 455/1991 Z.z. o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov. (pozn.: uvedené zamestnanie je regulované iba v prípade, ak je vykonávané ako remeselná činnosť)

[Poznámka bola na návrh](#)

[Bojková Mária](#)

**19.12.2011** 16:15:33

[Zobraziť](#)

Poznámka bola na návrh tajomníčky sektorovej rady, pretože Mäsiar - údenár je regulovaným povolaním na základe uvedeného zákona.

[živnosť](#)

[Plačková Jana](#)

**17.12.2011** 17:33:18

[Zobraziť](#)

myslím si, že do NŠZ nepatrí živnostník, nie je zamestnanec, opravte ma, ak sa mylím.

#### Odborné vedomosti

hygiena potravín

EKR: 3

Nutná

[doplnenie odbornej vedomosti o "hygienické predpisy pre potravín](#)

[Birošová Zuzana](#)

**14.11.2011** 13:51:52

[Zobraziť](#)

okrem hygieny potravín, ktorá je upravená Nariadením EP a ER č.852/2004 je oblasť potravín živočíšneho pôvodu navyše upravená i Nariadením EP a ER č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu. Nakoľko potraviny živočíšneho pôvodu sú podstatne rizikovejšou oblasťou z hľadiska prenosu nákazlivých alimentárnych ochorení, ako potraviny rastlinného pôvodu, či zmiešaného pôvodu, je nevyhnutné poznať a dodržiavať, okrem hygieny potravín a osobitnú prísnejšiu legislatívu pre potraviny živočíšneho pôvodu. Keďže nariadenia EÚ sú priamo aplikovateľné v ČŠ a sú určité i pre všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sú ich dodržiavania i kontrolované jednak v rámci úradnej kontroly, ale i zo strany Potravinového a veterinárneho úradu EÚ. Ich nedodržiavaním alebo neznalosťou by mohla nastať nepriaznivá epidemiologická situácia a v prípade úmrtia či väčšej újmy na zdraví spotrebiteľa by sa táto situácia riešila nielen zatvorením prevádzky ale ako trestný čin.

# Špecialista údržby v potravinárskej výrobe

## Autor

Mária Bojková

## Sektorová rada

Potravinárstvo

## Stav NŠZ

Ukončený

## Alternatívne názvy

Inžinier údržby v potravinárskej výrobe, Odborný pracovník údržby v potravinárskej výrobe, Vedúci údržby v potravinárskej výrobe

## Charakteristika

Špecialista údržby v potravinárskej výrobe zabezpečuje prípravu podkladov investičných nákladov pre výber dodávateľov, zabezpečuje údržbu a opravy výrobného a nevýrobného zariadenia, aby bola zabezpečená plynulá výroba, vysoká produktivita a maximálna kvalita s ohľadom na dodržanie zásad bezpečnosti pri práci, zásad správnej výrobnéj a hygienickej praxe a minimalizácie nákladov.

## Regulované povolanie

Výkon tohto zamestnania nie je regulovaný osobitným právnym predpisom.

## Medzinárodná štandardná klasifikácia zamestnaní (ISCO-08)

2141 Špecialisti v oblasti priemyslu a výroby

## Klasifikácia zamestnaní SK ISCO-08

2141005 Špecialista údržby v potravinárskej výrobe

## Štatistická klasifikácia ekonomických činností (SK NACE Rev. 2)

10 Výroba potravín

## Európsky kvalifikačný rámec (EKR)

Úroveň 7

## Požadovaný stupeň vzdelania

Vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa

## Všeobecné spôsobilosti

Názov	Nutná/Výhodná	Úroveň
analyzovanie a riešenie problémov	Nutná	Vysoká
finančná a ekonomická gramotnosť	Nutná	Vysoká
informačná gramotnosť	Nutná	Pokročilá
jednanie s ľuďmi	Nutná	Vysoká
komunikácia v cudzom jazyku	Výhodná	Elementárna
kultivovaný písomný prejav	Nutná	Vysoká
kultivovaný slovný prejav, schopnosť vyjadrovania sa	Nutná	Pokročilá
motivovanie ľudí	Nutná	Pokročilá
organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Vysoká
prezentovanie	Nutná	Pokročilá
pružnosť v myslení a rokovaní	Nutná	Vysoká
samostatnosť	Nutná	Vysoká
technická gramotnosť	Nutná	Vysoká
tímová práca	Nutná	Pokročilá
vyjednávanie	Nutná	Vysoká



**Odborné vedomosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
vyhodnocovanie ekonomickej efektívnosti investícií a projektov	Nutná	7
tvorba kalkulácií a rozpočtov	Nutná	7
finančné plánovanie	Nutná	7
ekonomika podnikateľského subjektu všeobecne	Nutná	7
zásady BOZP a PO	Nutná	7
cenové analýzy, cenová politika, stanovenie ceny	Nutná	7
technológia potravinárskej výroby	Nutná	7
všeobecné zásady a postupy starostlivosti o stroje, zariadenia a investičné celky	Nutná	7
metódy hodnotenia spotreby energie a riadenie tejto spotreby	Nutná	7
právne predpisy pre obsluhu vyhradených technických zariadení podľa charakteru obsluhovanej technológie (plynové, tlakové, zdvíhacie)	Nutná	7
zásady prevádzkovej kontroly	Nutná	7
ekonomika a riadenie potravinárskej a krmivárskej výroby	Výhodná	7
priemyselné inžinierstvo	Výhodná	7

**Odborné zručnosti**

Názov	Nutná/Výhodná	EKR
kontrola dodržiavania cenových limitov a pravidiel na stanovovanie cien	Nutná	7
príprava a spracovávanie podkladov na finančné analýzy a plánovanie	Nutná	7
riadenie nákladov a financovania interného/externého projektu	Nutná	7
vedenie a evidencia technickej a prevádzkovej dokumentácie v potravinárskej výrobe	Nutná	7
zabezpečovanie školenia obslúh a opráv strojov a zariadení pre potravinársku výrobu	Nutná	7
kontrola prevádzkyschopnosti strojov a zariadení v potravinárskej výrobe	Nutná	7
koordinácia priebehu a väzieb výrobných činností v potravinárskej výrobe	Nutná	7
posudzovanie potreby strojov a zariadení pre potravinársku výrobu a ich výber z existujúcich ponúk	Nutná	7
spolupráca pri spracovaní koncepcie, metodík a prognóz rozvoja v oblasti výroby potravín a krmív	Nutná	7
zabezpečovanie nákupu a dodávok strojov, zariadení a náhradných dielcov pre potravinársku výrobu	Nutná	7
zabezpečovanie preventívnych prehliadok a opráv strojov a zariadení pre potravinársku výrobu	Nutná	7
spracovanie vnútropodnikových cien jednotlivých výkonov, materiálu, sériových alebo jednoduchých výrobkov, vyradovaného materiálu a iných predmetov, prác a služieb	Výhodná	7

Názov	Nutná / Výhodná	EKR	Nová / Upravená
koordinácia plánovaných činností vyplývajúcich z požiadaviek na opravy zariadení v potravinárskej výrobe	Nutná	7	Nová
orientácia v normách, technických podkladoch a dokumentácii v potravinárskej výrobe	Nutná	7	Nová

## Certifikáty a ďalšie písomné osvedčenia

Výkon tohto zamestnania nevyžaduje žiaden certifikát, ani písomné osvedčenie

## Prax

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča prax:  
aspoň 3 roky

## Ilustračná fotografia

## Zoznam pripomienok

### Charakteristika

Špecialista údržby v potravinárskej výrobe zabezpečuje prípravu podkladov investičných nákladov pre výber dodávateľov, zabezpečuje údržbu a opravy výrobného a nevýrobného zariadenia, aby bola zabezpečená plynulá výroba, vysoká produktivita a maximálna kvalita s ohľadom na dodržanie zásad bezpečnosti pri práci, zásad správnej výrobnjej a hygienickej praxe a minimalizácie nákladov.

[Upravím podľa návrhu.](#)

[Bojková Mária](#)

13.01.2012 12:28:58

[Zobraziť](#)

Upravím podľa návrhu.

[minimalizácia kontaminácie](#)

[Valík Ľubomír](#)

13.01.2012 11:03:08

[Zobraziť](#)

Navrhujem: Špecialista údržby v potravinárskej výrobe zabezpečuje prípravu podkladov investičných nákladov pre výber dodávateľov. Zabezpečuje údržbu a opravy výrobného a nevýrobného zariadenia tak, aby bola zabezpečená plynulá výroba, vysoká produktivita a maximálna kvalita s ohľadom na dodržanie zásad bezpečnosti pri práci, zásad správnej výrobnjej a hygienickej praxe a minimalizácie nákladov.

### Všeobecné spôsobilosti

komunikácia v cudzom jazyku

Úroveň: Elementárna

Výhodná

[Dobrý deň, je tu viac](#)

[Bojková Mária](#)

30.12.2011 08:38:01

[Zobraziť](#)

Dobrý deň, je tu viac názorov, ja sa prikloním k Vášmu a upravím to.

[Prečo je 2 krát rovnaká](#)

[Plačková Jana](#)

29.12.2011 19:14:54

[Zobraziť](#)

Prečo je 2 krát rovnaká spôsobilosť ? Ja by som doporučila túto a zmenila by som na výhodnú.