Specialista/specialistka poradenství a prodeje potravinářských surovin (kód: 29-057-T)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Specialista poradenství a prodeje potravinářských surovin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 7

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Plánování prodeje a poradenství, zpracovávání rozborů efektivnosti prodeje potravinářských surovin, jednotlivých obchodních akcí nebo významných obchodních případů	7
Posuzování nabídek potravinářských surovin	7
Vyhledávání a příprava podkladů pro uzavírání obchodních smluv prodeje potravinářských surovin, popř. pro obchodní jednání s obchodními partnery	7
Projednávání běžných záležitostí s obchodními partnery včetně reklamačního řízení	7
Orientace v normách, standardech a právních předpisech používaných v potravinářských oborech	7
Poradenství při zpracovávání technologické a výrobní dokumentace k inovovaným výrobkům, včetně analýzy nebezpečí a stanovení ovládacích opatření v systému bezpečnosti potravin	7

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Plánování prodeje a poradenství, zpracovávání rozborů efektivnosti prodeje potravinářských surovin, jednotlivých obchodních akcí nebo významných obchodních případů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat osnovy modelového operativního plánu prodeje a poradenství podle zadání	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vysvětlit metody hodnocení efektivnosti prodeje a zpracovat zadaný případ	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování nabídek potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit kritéria hodnocení nabídek (cena, kvalita, případné schválení potravinářských aditiv)	Ústní ověření
b) Vyhodnotit předložené nabídky potravinářských surovin od dodavatelů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Vyhledávání a příprava podkladů pro uzavírání obchodních smluv prodeje potravinářských surovin, popř. pro obchodní jednání s obchodními partnery

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyhledat údaje a připravit podklady pro vypracování smlouvy na prodej potravinářských surovin a aditiv podle nabídek od dodavatelů – podle konkrétního zadání	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést příklady možného postupu poradenství u zákazníka	Ústní ověření
c) Uvést příklady nových trendů ve složení potravinářských výrobků a potravinářských surovin v daném oboru	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Projednávání běžných záležitostí s obchodními partnery včetně reklamačního řízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit postup reklamačního řízení a navrhnout postup při řešení reklamace v daném příkladu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navrhnout postup řešení problémů v distribuci potravinářských výrobků a potravinářských surovin	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Předvést způsob komunikace s reklamujícím zákazníkem	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace v normách, standardech a právních předpisech používaných v potravinářských oborech

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat hlavní požadavky z rozhodujících právních předpisů ČR a EU v potravinářství	Ústní ověření
b) Vyjmenovat platné normy a standardy v předmětném potravinářském oboru	Ústní ověření
c) Vysvětlit funkci potravinářských aditiv v předmětném potravinářském oboru	Ústní ověření
d) Vyjmenovat minimálně 4 funkční třídy přídatných látek	Ústní ověření
e) Vysvětlit požadavky na případné schvalování potravinářských aditiv, požadavky na obsah dokumentace specifikující potravinářské výrobky, vysvětlit závažnost přítomnosti alergenů v potravinách	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Poradenství při zpracovávání technologické a výrobní dokumentace k inovovaným výrobkům, včetně analýzy nebezpečí a stanovení ovládacích opatření v systému bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout strukturu a stručně vysvětlit obsah technologické dokumentace potravinářského výrobku včetně analýzy nebezpečí a stanovení ovládacích opatření v systému bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Prezentovat prodávané suroviny a možnosti jejich uplatnění v daném potravinářském oboru	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit požadavky na značení potravinářských výrobků obecně a výrobků obsahujících potravinářská aditiva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.
Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/specialista-poradenstvi-a-4bea#zdravotni-zpusobilost).

Při zkoušce se používá PC s přístupem na internet, zejména pro předvedení orientace v právních předpisech, technických normách a standardech používaných v příslušném potravinářském oboru.
Kompetence budou ověřovány na připravených modelových situacích. Budou zadány např.: nabídky konkrétních surovin, výrobní program zákazníka, počet zákazníků, konkrétní reklamace.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat tento požadavek:

- Vysokoškolské magisterské vzdělání potravinářského směru a minimálně 5 let praxe ve výrobě nebo poradenství a prodeji potravinářských surovin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- zkušební místnost
- PC s přístupem na internet
- databáze přídatných látek

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
UNIMILLS a. s.
Profimix Svijany, s. r. o.
Europasta SE