

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Specialista poradenství a prodeje potravinářských surovin
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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
Vyhledávání a příprava podkladů pro uzavírání obchodních smluv, 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: 29.10.2013 do: 14.03.2020

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Plánování prodeje a poradenství, zpracovávání rozborů efektivity 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 efektivity 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) Připravit podklady pro zpracování smlouvy na prodej potravinářských surovin podle nabídek od dodavatelů – podle konkrétního zadání	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést příklady možného postupu poradenství u zákazníka	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést příklady nových trendů ve složení potravinářských výrobků a potravinářských surovin v daném oboru	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Projednávání běžných záležitostí s obchodními partnery včetně reklamačního řízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout postup při řešení reklamací 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	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyjmenovat platné normy a standardy v předmětném potravinářském oboru	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit funkci potravinářských aditiv v předmětném potravinářském oboru	Ústní ověření
d) Vysvětlit požadavky na obsah dokumentace specifikující potravinářské výrobky a 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

**Je třeba splnit obě 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). Zdravotní způsobilost není vyžadována.

Při zkoušce se připouští použití 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 nebo veterinárního směru a minimálně 5 let praxe ve výrobě nebo poradenství a prodeji potravinářských surovin, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, který nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství ČR, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

Zkušební místnost, PC s přístupem na internet, software pro zpracování receptur krmných směsí, katalog a rejstřík krmných surovin EU a registr doplňkových látek.

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

### **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 60 až 90 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

UNIMILLS

Profimix Svijany

Europasta SE