



FAKULTA  
BIOTECHNOLÓGIE  
A POTRAVINÁRSTVA

# PRAKTICKÁ PRÍPRAVA ZÁKLAD ÚSPECHU

Prispôsobujeme vysokoškolské vzdelávanie  
reálnym potrebám praxe a vedomostnej spoločnosti

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Fakulta biotechnológie a potravinárstva  
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín



## VZŤAH MEDZI ZAMESTNÁVATEĽOM A ABSOLVENTOM SA VYTVÁRA CIEĽAVEDOME A UŽ POČAS ŠTÚDIA!

### Čo od Vás očakáva budúci zamestnávateľ:

- Odborné vedomosti na požadovanej úrovni v kontexte platnej legislatívy,
- Počítačová gramotnosť,
- Jazyková vybavenosť,
- Chut pracovať,
- Ochota a schopnosť ďalej rozvíjať získané znalosti a učiť sa novým veciam,
- Dobré organizačné schopnosti a zručnosti,
- Aktívny prístup k riešeniu problémov a samostatnosť,
- Komunikatívnosť a tímový duch,
- Mobilita a flexibilita,
- Schopnosť pracovať aj naďčas,
- Ochota naučiť sa pochopiť výrobný proces alebo systém chodu firmy,
- Ovládanie legislatívy,
- Znalosť projektového riadenia,
- Znalosť základov psychológie, komunikácie a práce s ľuďmi,
- Znalosť analytického riešenia problémov, schopnosť rozhodovať sa,
- Prezentatívne schopnosti – schopnosť identifikovať, sformulovať a odovzdať dôležité informácie prijímateľovi,
- Samostatnosť a zodpovednosť.

### Najčastejšie pracovné pozície, ktoré absolventi študijného programu „Bezpečnosť a kontrola potravín“ vykonávajú v praxi:

- Manažér riadenia a kontroly kvality
- Inšpektor kvality, Manažér kvality, Inžinier kvality
- Produktový manažér, Vedúci výroby
- Pracovník podnikového laboratória, Vedúci laboratória
- Inšpektor úradnej kontroly potravín rastlinného pôvodu
- Vedúci tímu pre bezpečnosť potravín
- Vedúci laboratória hygieny

### Na konci štúdia môžete získať nasledovné certifikáty:

- Certifikát - senzorkické skúšky v kreditovanom laboratóriu,
- Certifikát školenia interný auditor systému manažmentu kvality podľa normy ISO 9001:2015,
- Certifikát školenia interný auditor systému HACCP,
- Certifikát školenia požiadaviek normy IFS FOOD,
- Certifikát školenia podľa certifikačnej schémy FSSC 22 000,
- Iné certifikáty podľa požiadaviek praxe, resp. ponuky firiem,

### Či môžete čakať na výberovom konaní na trhu práce

- Základom je kvalitne napísané CV a motivačný list,
- Dokladujte a prezentujte certifikáty a osvedčenia, ktoré súvisia s danou pozíciou,
- Mali by ste byť o pozíciu, na ktorú sa uchádzate presvedčení,
- Očakávajte konfrontačnú diskusiu overovanú na praktických príkladoch,
- Očakávajte úlohy riešenia prípadových situácií, ktoré v praktickom živote na tejto pozícií nastanú,
- Nebuďte zaskočení viacerými testami, výpočtami a návrhmi dokumentácie a pod.,
- Čím viac sú dôležitejšie osobnostnejšie vlastnosti,
- Pre zamestnávateľa je zaujímavá i Vaša zaangažovanosť počas štúdia (praxe, brigády, členstvo v rôznych združeniach), nepodceňujte to už počas štúdia,
- Zistíte si aspoň základné informácie o firme a pozícií, na ktorú sa hlásite,
- Uvádzajte Vaše reálne platové očakávania (nie štatistické priemery), platový vývoj v etapách,
- Buďte korektní a nezatajte podstatné skutočnosti, ktoré by Vás limitovali v praxi,
- Návrh príležitostí ako sa chcete ďalej odborne rozvíjať, vzdelávať a kariérne rásť.

### Aktivity Katedry hygieny a bezpečnosti potravín pre skvalitňovanie výchovno-vzdelávacieho procesu a odbornej prípravy:

- Vedecko-výskumná činnosť
- Spolupráca s praxou
- Hodnotenie kvality vzdelávacieho procesu,
- Riešenie záverečných prác pre potreby praxe
- Organizácia konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“
- Organizácia doplnkových vzdelávacích aktivít pre študentov,
- Organizácia odborného podujatia „Škola – veda – prax – kariéra“
- Organizácia „Týždňa bezpečnosti potravín“
- Organizácia odborných seminárov pre potravinársku prax
- Sudnoznalecká činnosť pre potravinársku prax



Obsahová náplň odbornej praxe pre študentov študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín

#### Bakalársky stupeň štúdia

Miesto výkonu praxe: potravinárske podniky – výroba potravín živočíšneho pôvodu, výroba potravín rastlinného pôvodu, výroba alko a nealko nápojov v rámci Slovenskej republiky a zahraničia:

#### Obsahová náplň praxe:

- systém príjmu surovín, pomocných látok a obalových materiálov do podniku, vstupná kontrola surovín
- vnútropodnikový systém kontroly príjmu a výdaja tovarov do skladu a zo skladu
- analýza systému HACCP v potravinárskom podniku, určenie rizík a kritických bodov, nápravných a preventívnych opatrení
- označovanie výrobkov, vypracovanie opisu výrobku a technologických postupov
- tvorba vnútorných predpisov – noriem pre výroby
- metrologický program potravinárskeho podniku (charakteristika, používané meradlá, plán školenia pracovníkov pre prácu s meradlami)
- výber vhodných obalov, surovín a pomocných látok
- sanitálny program potravinárskeho podniku, čistenie a dezinfekcia vozidiel na prepravu potravín
- zabezpečenie deratizácie a dezinfekcie
- plán manipulácie s odpadmi zvlášť živočíšneho pôvodu a zabezpečenie ich neškodného odstránenia
- skladový a prevádzkový poriadok
- reklamačný poriadok, riadenie nevhodných produktov
- kontrola účinnosti vykonaného čistenia a dezinfekcie výrobných zariadení, prevádzkových priestorov, pracovných pomôcok
- kontrola dodržiavania hygienických zásad pracovníkov.

Miesto výkonu praxe: obchodné prevádzky, sklady, centrálné sklady v rámci Slovenskej republiky a zahraničia:

#### Obsahová náplň praxe:

- oboznámenie sa so systémom príjmu tovaru do obchodnej jednotky, skladu, skladový systém – spôsob uskladňovania a vyskladňovania tovaru,
- spôsoby a postupy ukladania tovaru do predajni a na pulty,
- ukládanie tovaru do chladiarenských a mraziarenských boxov a vitrín,
- kontrola teploty v chladiarenských a mraziarenských boxoch a vitrínach,
- spôsoby evidencie a vyhodnocovania teplôt,
- kontrola správnosti označovania tovaru,
- kontrola doby spotreby a doby minimálnej trvanlivosti,
- systém vysledovateľnosti v predajni,
- systém sťahovania výrobkov z predajne,
- nakladanie s tovarom po dobe spotreby a dobe minimálnej trvanlivosti,
- sanitácia obchodných a skladových priestorov a zariadení,
- systém HACCP v obchodnej prevádzke a skladoch
- kontrola funkčnosti meradiel v obchodnej prevádzke a skladoch,
- kontrola mikroklimatických podmienok a pracovného prostredia v predajniach a skladoch

Miesto výkonu praxe: laboratória – štátne podnikové, súkromné, výskumné,

#### Obsahová náplň praxe:

- oboznámenie sa so systémom práce laboratória – jednotlivé oddelenia, - systém príjmu vzoriek, systém vykonávania analýz, systém odovzdávania výsledkov,
- účasť na jednotlivých procesoch od príjmu cez jednotlivé analýzy až po – vydanie protokolov o skúškach,
- účasť na senzorkickom posudzovaní potravín a vzoriek – špecifiká metódy a postupy, interpretácia výsledkov, protokoly, špecifiká senzorkickej analýzy,
- účasť na fyzikálno-chemických analýzach vzoriek – príjem vzoriek, laboratórna zorka, príprava vzorky na analýzu, zvládnutie postupov jednotlivých analýz, špecifiká jednotlivých analýz, vyhodnocovanie a interpretácia výsledkov, neistoty meraní, protokoly o skúškach,
- účasť na mikrobiologických analýzach vzoriek – príprava živných pôd, očkovanie kultivácia vzoriek, desiatkové riadenia, inkubácia vzoriek, -- vyhodnocovanie a interpretácia výsledkov, protokoly o skúškach,
- systém objednávanie materiálu do laboratórií,
- systém reklamácií výsledkov laboratórných vyšetrení,

Obsahová náplň odbornej praxe pre študentov študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín

#### Inžiniersky stupeň štúdia

Stupeň výkonu praxe: Riadiaci - manažovanie kontroly a bezpečnosti potravín na úrovni výrobného podniku v rámci Slovenskej republiky a zahraničia:

#### Obsahová náplň praxe:

- tvorba, udržiavanie a kontrola certifikovaných systémov kvality a bezpečnosti (ISO 22000, BRC, IFS, HACCP, ...),
- tvorba príručky kvality, smerníc, poriadkov, riadenie dokumentácie,
- zapracovávanie legislatívnych zmien do dokumentácie a zabezpečenie ich uplatňovania v praxi,
- odborné pripomienkovanie legislatívy a integrácia legislatívy do systému riadenia a kontroly v podniku,
- zabezpečovanie a riadenie vysledovateľnosti potravín a sťahovania výrobkov z trhu,
- komunikácia s orgánmi štátnej veterinárnej a potravinovej správy,
- práca s potravinárskymi informačnými systémami a databázami,
- účasť na riadení systémov certifikácie, akreditácie, organizovania auditov na úrovni podniku,
- a u dodávateľov,
- riadenie systému vnútornej kontroly v podniku v rámci tímu pre bezpečnosť potravín a vrcholového manažmentu,
- analýza, vyhodnocovanie a dokumentovanie krízových situácií s predpoveďou možných rizík na úrovni podniku a pri komunikácii s verejnosťou a médiami,

Stupeň výkonu praxe: Inšpekčný – kontrola potravín v rámci úradnej kontroly potravín podľa Zákona č. 152/1995 Z. z. v znení neskorších predpisov

#### Obsahová náplň praxe:

- postup kontroly dokladov pri úradnej kontrole potravín – živnostenské oprávnenie, rozhodnutie o súhlase s uvedením kontrolovaného subjektu do prevádzky, oznámenie o registrácii prevádzky,
- kontrola dokumentácie správnej výrobnjej praxe,
- kontrola dodržiavania požiadaviek uvedených v jednotlivých dokumentoch správnej výrobnjej praxe – kontrola surovín, kontrola hygieny prevádzkárne, kontrola hygieny a zariadení, kontrola osobnej hygieny zamestnancov, kontrola dodržiavania sanitačného režimu, kontrola HACCP plánu a evidencie o uskutočňovaní tohto plánu, hodnotenie na mieste – senzorkické posudzovanie potravín, vyhodnocovanie vzoriek analyzovaných v laboratóriách, kontrola vysledovateľnosti, kontrola skladovania hotových výrobkov a obalov, kontrola hygieny dopravy a prepravy, systém vyhotovovania záznamov z úradnej kontroly potravín, vystavovanie hodnotiacich listov pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov,
- zápisy do programu kontroly inšpekčnej činnosti, postupy výkonu ostatných kontrolných činností,

Stupeň výkonu praxe: Technicko-hospodársky – technické zabezpečovanie úsekov predaja, kontroly kvality a bezpečnosti potravín

#### Obsahová náplň praxe:

- systém zabezpečovania a objednávanie tovarov, systém kontroly nakupovaného tovaru, systém hodnotenia nakupovaného tovaru, systém auditovania dodávateľov, systém príjmu a výdaja tovaru, aplikácia EHK noriem pre jednotlivé druhy potravín, aplikácia štandardov kvality a bezpečnosti potravín, komunikácia s obchodnými zástupcami dodávateľských firiem.

### Čo treba mať uvedené a dokladované v odbornom životopise:

- Pracovné skúsenosti získané počas štúdia,
- Jazykové znalosti, ideálne ovládanie jazyka anglického,
- Počítačová gramotnosť – ovládanie základného balíka programov a štatistiky,
- Organizačné a riadiace schopnosti,
- Ovládanie platnej legislatívy,
- Ovládanie základov správneho práva v potravinárstve,
- Ovládanie procesov, hodnotenia, riadenia a komunikácie o rizikách,
- Certifikát o absolvovaní senzorkických skúšok,
- Certifikáty o absolvovaní doplnkových vzdelávacích aktivít,
- Ovládanie systému HACCP,
- Ovládanie problematiky označovania potravín,
- Ovládanie zásad správnej výrobnjej a hygienickej praxe,
- Znalosti z oblasti ekonomiky,
- Absolbovanú reálnu prax v potravinárskom sektore, obchode a pod.

### Požiadavky podnikov na absolventov

| Kompetencia   | Podrobnejšia charakteristika   |
|---|--|
| Teoretické znalosti procesov týkajúcich sa kvality, bezpečnosti potravín, základné znalosti technológie spracovania potravín so zameraním sa na konkrétny spôsob výroby | Manažment kvality, Manažment výroby, hygiena, bezpečnosť potravín, základné znalosti technológie spracovania potravín so zameraním sa na konkrétny spôsob výroby |
| Teoretická znalosť potravinárskej legislatívy   | Schopnosť implementovať požiadavky legislatívy do výrobných procesov   |
| Teoretická znalosť BRC systému  | Príprava požiadaviek podľa BRC a participácia na BRC auditoch  |
| Teoretická znalosť Lean filozofie   | Základné nástroje Lean manažmentu a ich implementácia v praxi  |
| Praktické skúsenosti a schopnosti   | Vydokladovaná potvrdená prax v potravinárskom podniku počas štúdia   |
| Komunikačné zručnosti   | Schopnosť argumentovať, riešiť pracovné situácie, prezentatívne zručnosti  |
| Samostatnosť  | Schopnosť samostatne pracovať a rozhodovať, niesť za svoje rozhodnutia aj zodpovednosť.  |
| Ochota učiť sa nové veci  | Aktívny prístup pri sebazvedávaní, doštudovaní novej problematiky  |
| Flexibilita   | Ochota cestovať a pracovať aj mimo pracovný čas  |
| Všeoobecné znalosti a rozhrad   | Znalosť výrobného procesu, HACCP, GHP a GMP  |
| Znalosť cudzích jazykov   | Anglický jazyk – stredne pokročilý až pokročilý  |
| Počítačová gramotnosť   | Microsoft office - pokročilý   |
| Spôsoby preukázania vedomostí, zručností a kompetencií  |  |
| Certifikáty   | HACCP<br>Požadavky normy BRC<br>Senzorkické skúšky<br>Lean školenie  |



### Pracovné uplatnenie absolventov:

- v potravinárskych podnikoch, pri predaji a distribúcií potravín, ako manažéri pre hygienu a sanitáciu, manažéri pre riadenie rizika resp. manažéri pre kontrolu potravín.
- v podnikoch zaoberajúcich sa sanitáciou a deratizáciou v potravinárstve,
- v poradenských a konzultačných firmách zaoberajúcich sa systémom HACCP, zavádzaním ISO noriem, aplikáciou legislatívy a štandardov kvality a bezpečnosti potravín a systémom manažmentu bezpečnosti potravín.
- v potravinárskom školstve, potravinárskom výskume, súkromných vzdelávacích zariadeniach a konzultačných a poradenských strediskách, akreditovaných laboratóriách, podnikových laboratóriách a podnikovej kontrole
- v potravinárskych podnikoch v tímoch pre bezpečnosť potravín,
- v podnikových laboratóriách na úseku riadenia, kontroly a auditov,
- v štátnych aj súkromných laboratóriách zameraných na kontrolu a bezpečnosť potravín,
- v rámci poradensko-konzultačných služieb, v oblasti systémov akreditácie v potravinárstve, tvorby legislatívy, odhadovania rizík v potravinárstve,
- v oblasti riadenia bezpečnosti v distribučnej a obchodnej sfére ako aj vo verejnom stravovaní.
- v potravinárskom poradenstve,
- v štátnych orgánoch, v zahraničných kontrolných inštitúciách, v rámci
- spolupráce s Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, vo vedeckých paneloch a pracovných skupinách,
- v expertných tímoch v auditórskych spoločnostiach,
- v štátnej a verejnej správe v oblasti riadenia a kontroly.

### Zoznam najvýznamnejších inštitúcií a podnikov pre absolvovanie praxi študentov:

- PENAM Nitra
- Leaf Slovakia s.r.o. Levice
- Leviceké mliekárne a.s. Levice
- Senoble Central Europe s.r.o. Zvolen
- Bryndziareň a syrárne s.r.o. Zvolenská Slatina
- Kolagrex Kolárovo,
- Novofrukt SK s.r.o. N. Zámky
- Slovenské cukrovary s.r.o. Sereď
- Heineken Slovensko a.s. Hurbanovo,
- TEKMAR SLOVENSKO, s.r.o.
- Framipek s. r. o. Šenkvice
- I.D.C. Holding a.s. Sereď
- NESTLÉ SLOVENSKO Prievdza
- Rajo a.s. Bratislava
- Lunter Banská Bystrica
- MILSY Bánovce nad Bebravou
- Mäspoma s.r.o. Zvolen
- METRO Cash & Carry SR s.r.o.
- BILLA s.r.o. Bratislava
- TESCO STORES SR a.s.
- LIDL
- COOP Jednota,
- AGROTAMI Nitra,
- AT Dunaj,
- AGROFARMA Červený Kameň,
- RYBA Žilina,
- EUROFINS BEL/NOVAMANN s.r.o. Nové Zámky
- EUROMILK, a.s. Veľký Meder
- Veterinárny a potravinový ústav Dolný Kubín
- Štátna veterinárna a potravinová správa SR Bratislava
- Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR



### Podniky, v ktorých sa najčastejšie realizujú exkurzie študentov a ktoré sú najčastejšími zamestnávateľmi absolventov

