Technik pro řízení výroby v masném průmyslu (kód: 29-078-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby	4
Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu	4
Dohled nad dodržováním stanovených výrobních postupů v masném průmyslu	4
Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii na výrobních úsecích masného průmyslu	4
Dohled nad dodržováním zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na výrobních úsecích masného průmyslu	4
Kontrola surovin a produktů na vstupu i výstupu výrobních úseků masného průmyslu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 14.10.2015 do: 15.03.2021

Kritéria a způsoby hodnocení

Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat schéma jatečných linek pro porážku hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci) od přejímky živých zvířat až po zchlazení jatečně upravených těl jatečných zvířat včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto linek	Písemné a ústní ověření
b) Popsat schéma provozů přidružených k porážce jatečných zvířat se zaměřením na sběr a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích v těchto provozech	Písemné a ústní ověření
c) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování jatečně upravených těl hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci)	Ústní ověření
d) Popsat schéma bourárenské linky pro bourání/dělení a vykosťování jatečně upravených těl hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci) včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto linek	Písemné a ústní ověření
e) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování masa pro výsek/pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
f) Popsat schéma dílen pro výrobu jednotlivých skupin masných výrobků a masných polotovarů od přejímky výrobních surovin až po uskladnění hotových výrobků včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto dílen	Písemné a ústní ověření
g) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování masných výrobků a masných polotovarů dle jejich příslušnosti do jednotlivých skupin	Ústní ověření
h) Popsat schéma provozů pro balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto provozů	Písemné a ústní ověření
i) Uvést hygienické požadavky na zajištění bezpečnosti produkce v rámci daného výrobního úseku	Ústní ověření
j) Popsat způsob řešení a postup v případě vzniku technologických nebo logistických problémů na daném výrobním úseku	Ústní ověření
k) Popsat způsob řešení a postup v případě vzniku náhlé technické havárie, živelné události, nebo přerušení dodávek energií na daném výrobním úseku	Ústní ověření
l) Uvést základní požadavky na údržbu daného výrobního úseku	Ústní ověření
m) Připravit podklady pro sestavení plánu preventivních prohlídek a oprav technologických celků, strojů a zařízení na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
n) Orientovat se v systémech řízení kvality, norem výkonu a způsobech jejich kontroly na daném výrobním úseku	Ústní ověření
o) Orientovat se v systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů a způsobu jeho kontroly na daném výrobním úseku	Ústní ověření
p) Uvést základní pravidla efektivního a bezpečného fungování odpadového hospodářství na daném výrobním úseku	Ústní ověření
q) Uvést základní pravidla v oblasti ekologie platná pro daný výrobní úsek (vliv na životní prostředí, riziko ekologických havárií a jejich předcházení)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Řídit práce na zadaném výrobním úseku, vysvětlit organizaci práce pro zadaný požadavek výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Stanovit pracovní náplň a dílčí cíle pro podřízené pracovníky, prokázat logickou a časovou provázanost stanovených cílů a určit základní podmínky nezbytné pro jejich dosažení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit podklady pro stanovení přehledu základních kompetencí a znalostí podřízených pracovníků	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Připravit podklady pro stanovení hodnoticích kritérií a postupů pro ověření základních kompetencí a znalostí podřízených pracovníků	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Prezentovat různé způsoby motivace podřízených pracovníků	Ústní ověření
f) Navrhnout strukturu kolektivu podřízených pracovníků s důrazem na jeho efektivní fungování	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Uvést zásady vedení pracovní porady, vést pracovní poradu s jednotlivcem nebo s kolektivem podřízených pracovníků	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Vysvětlit základní role a odpovědnost jednotlivých podřízených pracovníků na daném výrobním úseku	Ústní ověření
i) Navrhnout způsob řešení již vzniklého konfliktu na výrobním úseku na zadaném příkladu	Ústní ověření
j) Navrhnout způsob řešení a postup v případě problémů s podřízeným pracovníkem na zadaném příkladu	Ústní ověření
k) Zaškolit nové podřízené pracovníky na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
l) Zpracovat podklady pro odměňování podřízených zaměstnanců	Praktické předvedení a ústní ověření
m) Evidovat přítomnost podřízených pracovníků na daném výrobním úseku včetně základní personální agendy	Praktické předvedení a ústní ověření
n) Prezentovat podřízeným pracovníkům cíle a záměry vedení společnosti	Ústní ověření
o) Prezentovat informace získané od podřízených pracovníků směrem k vedení společnosti	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním stanovených výrobních postupů v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat plnění provozního řádu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat plnění plánu denní výroby na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit podklady pro hodnocení plnění plánu denní výroby na daném výrobním úseku (zajistit vedení provozních výkazů, spotřeby surovin, přídatných a pomocných látek, obalů a evidence výrobků)	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat plnění hygienických požadavků na výrobu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zkontrolovat plnění sanitačního řádu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii na výrobních úsecích masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe na jatkách a v provozech pro sběr a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe ve skladech masa a jatečných polotovarů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe na bourárnách	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe v masné výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe v balírnách a expedicích masa a masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Zkontrolovat správné nastavení technologií používaných na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Vysvětlit možnosti nápravy při nedodržení zásad správné výrobní praxe na zadaném příkladu	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na výrobních úsecích masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat povinnosti vedoucího pracovníka z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Ústní ověření
b) Popsat povinnosti podřízených zaměstnanců z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Ústní ověření
c) Uvést požadavky na vybavení daného výrobního úseku z hlediska BOZP a PO	Písemné a ústní ověření
d) Uvést zásady používání ochranného pracovního oděvu a ochranných pracovních pomůcek na daném výrobním úseku a zkontrolovat jejich používání	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Uvést možná bezpečnostní rizika obsluhy strojů a zařízení na daném výrobním úseku	Ústní ověření
f) Zkontrolovat dodržování požadavků z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Praktické předvedení
g) Zkontrolovat evidenci záznamů o proškolení podřízených zaměstnanců z oblasti BOZP a PO na daném výrobním úseku	Praktické předvedení
h) Uvést základy první pomoci při běžných úrazech na daném výrobním úseku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola surovin a produktů na vstupu i výstupu výrobních úseků masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat používané suroviny na vstupu daného výrobního úseku z hlediska vhodnosti pro daný výrobek a senzoricky posoudit jejich kvalitu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat kvalitu produktů na výstupu daného výrobního úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést stanovená nápravná opatření v případě zjištění nestandardního stavu v kvalitě surovin a produktů na vstupu i výstupu daného výrobního úseku	Ústní ověření
d) Uvést rozdělení výsekových a výrobních mas, určit kategorie předložených vzorků masa	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zaznamenat data do dokumentace související se systémem řízení kvality	Praktické předvedení a 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Praktické ověřování by mělo být spojeno s konkrétními činnostmi v podmínkách výroby v masném průmyslu.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě a časové zvládání jednotlivých operací.

Veškeré kompetence se ověřují v masné průmyslu se zaměřením na zpracování masa prasat, skotu, drůbeže a králíků.
Při ověřování kompetence "Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby" uchazeč popíše:

- schéma jatečných linek pro porážku hlavních druhů jatečných zvířat s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při jatečném opracování (kritérium a);
- schéma provozů přidružených k porážce popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při sběru a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty (kritérium b);
- schéma bourárenské linky pro bourání/dělení a vykosťování jatečně upravených těl popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při bourání/dělení a vykosťování (kritérium d);
- schéma dílen pro výrobu jednotlivých skupin masných výrobků a masných polotovarů popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů v masné výrobě (kritérium f)
- schéma provozů pro balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů (kritérium h).

Při ověřování kompetence "Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu" kritéria i) a j) si zkoušející připraví příklady možných problémových situací vzniklých na pracovišti; kritéria a), g), k), n) a o) se ověřují na modelových situacích.

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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář a střední vzdělání s maturitní zkouškou + alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v potravinářském oboru a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikace 29-078-M Technik pro řízení výroby v masném průmyslu a střední vzdělání s maturitní zkouškou + alespoň 7 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, 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, která 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, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Prostory se zajištěnou dodávkou potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, materiály, technologie a strojní zařízení pro zpracování masa včetně obsluhy. Veškeré technologie a strojní zařízení musejí splňovat požadavky BOZP
- Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím 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 15 až 30 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 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, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz zpracovatelů masa
Masokombinát Plzeň, s. r. o.
Steinhauser, s. r. o.
Jatky Český Brod, a. s.
VOŠ ekonomických studií a SPŠ potravinářských technologií