Technolog/technoložka zpracování masa (kód: 29-079-M)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Koordinace výrobních postupů v podniku masného průmyslu	4
Stanovování receptur, výrobních postupů a kalkulací pro jednotlivé výrobky masného průmyslu	4
Hodnocení kvality surovin a produktů na vstupu i výstupu všech výrobních úseků v podniku masného průmyslu	4
Stanovování doby údržnosti a podmínek skladování pro jednotlivé výrobky masného průmyslu	4
Podílení se na tvorbě podkladů pro označování výrobků masného průmyslu	4
Podílení se na vývoji nových výrobků, inovacích výrobních postupů, používání nových technologií, výrobních surovin a materiálů v podnicích masného průmyslu	5
Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii v podniku masného průmyslu	4
Zajišťování technologické podpory při realizaci rozšíření prodeje úspěšných výrobků masného průmyslu	4
Podílení se na sběru primárních dat o konkurenčních výrobcích masného průmyslu	4
Navrhování optimalizace portfolia výrobků masného průmyslu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

U kritérií s písemným a ústním ověřením nejprve proběhne písemné zpracování odpovědí (k tomu je určena doba přípravy na zkoušku) a následně bude uchazeč reagovat na doplňující otázky zkoušejícího.
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 se rovněž posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě.

Veškeré kompetence se ověřují v provozu zaměřeném na zpracování masa prasat, skotu, drůbeže a králíků.
Při ověřování kompetence **Koordinace výrobních postupů v podniku masného průmyslu** 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 **Hodnocení kvality surovin a produktů na vstupu i výstupu všech výrobních úseků v podniku masného průmyslu** se kritérium d) ověřuje na zadaném příkladu nestandardního stavu surovin a produktů; například: surovina nesplňující požadavek na senzorické vlastnosti nebo poškozený obal výrobku.
Pro ověřování kompetence **Podílení se na vývoji nových výrobků, inovacích výrobních postupů, používání nových technologií, výrobních surovin a materiálů v podnicích masného průmyslu** si AOs připraví ke zkoušce modelový příklad výrobního postupu, kde lze provést inovaci, modelový příklad technologie, kde lze provést změnu a katalog výrobních surovin a materiálů pro výrobu masných výrobků k vytvoření návrhu změn.
Pro ověřování kompetence **Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii v podniku masného průmyslu** připraví autorizovaná osoba pro každé kritérium a) až e) požadavek výroby či skladování konkrétního produktu, pro který uchazeč zvolí výrobní postup a zajistí dodržování správné výrobní praxe.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Vyšší odborná škola ekonomických studií, Střední průmyslová škola potravinářských technologií a Střední odborná škola přírodovědná a veterinární, Praha 2, Podskalská 10