Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb (kód: 29-018-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a základní evidence masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků	3
Posuzování jakosti masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků	3
Příprava a prodej mletého masa	3
Skladování masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků v prodejnách	3
Prodej masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při prodeji masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.04.2013 do: 20.10.2019

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 a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k prodeji výsekového masa, masných výrobků, drůbeže, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (další výrobky), dále konzerv a ryb s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s těmito potravinami.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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
Sdružení drůbežářských podniků
Český svaz zpracovatelů masa
Steinhauser, s. r. o.