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, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Posuzování jakosti masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Příprava a prodej mletého masa	3
Skladování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Prodej masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při prodeji masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní členění masa na druhy a skupiny	Ústní ověření
b) Popsat základní členění kategorií zvířat a související označení masa podle příslušného živočišného druhu	Ústní ověření
c) Popsat základní členění živočišných druhů zvěřiny a zvěře z farmového chovu	Ústní ověření
d) Popsat základní technologické celky hovězího a vepřového masa a díly děleného drůbežího masa	Ústní ověření
e) Popsat pravidla pro obchodní označování produktů rybolovu a akvakultury	Ústní ověření
f) Popsat základní členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny	Ústní ověření
g) Převzít k prodeji hovězí nebo vepřové výsekové maso či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly nebo masné výrobky nebo masné polotovary	Praktické předvedení
h) Vést základní evidenci hovězího nebo vepřového výsekového masa či jatečně upravených těl drůbeže nebo drůbežích dílů nebo masných výrobků nebo masných polotovarů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady posuzování jakosti masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže a produktů rybolovu a akvakultury	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady posuzování jakosti masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
c) Posoudit jakost hovězího nebo vepřového výsekového masa či jatečně upravených těl drůbeže nebo drůbežích dílů	Praktické předvedení
d) Posoudit jakost masných výrobků nebo masných polotovarů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a prodej mletého masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady přípravy a prodeje mletého masa	Ústní ověření
b) Vyrobit a uchovávat mleté maso	Praktické předvedení
c) Vysvětlit zásady prodeje mletého maso, obsloužit zákazníka	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady skladování masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže a produktů rybolovu a akvakultury	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady skladování masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
c) Uskladnit hovězí nebo vepřové výsekové maso či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly	Praktické předvedení
d) Uskladnit masné výrobky nebo masné polotovary	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady prodeje masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže a produktů rybolovu a akvakultury	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady prodeje masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
c) Předvést prodej hovězího nebo vepřového výsekového masa či jatečně upravených těl drůbeže nebo drůbežích dílů	Praktické předvedení
d) Předvést prodej masných výrobků nebo masných polotovarů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení při prodeji masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat běžné strojní a technologické vybavení prodejny masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení prodejny masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
c) Použít vhodné strojní a technologické vybavení prodejny pro přípravu masa nebo nedělených jatečně upravených těl drůbeže nebo dělených jatečně upravených těl drůbeže k prodeji	Praktické předvedení
d) Použít vhodné strojní a technologické vybavení prodejny pro přípravu masných výrobků nebo masných polotovarů k prodeji	Praktické předvedení
e) Zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení prodejny	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při prodeji masa, nedělených jatečně upravených těl drůbeže, dělených jatečně upravených těl drůbeže, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k prodeji výsekového masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s těmito potravinami.
Pro ověření kompetence "Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů" uchazeč převezme k prodeji minimálně 5 kg hovězího nebo minimálně 5 kg vepřového výsekového masa či 5 kg jatečně upravených těl drůbeže nebo minimálně 5 kg drůbežích dílů nebo masných výrobků nebo masných polotovarů.
Pro ověření kompetence "Příprava a prodej mletého masa" postačí, když uchazeč připraví minimálně 1 kg mletého masa.
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.

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 mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a 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 a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na zpracování masa.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na zpracování masa.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučováním v oboru zaměřeném na zpracování masa.
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 odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikaci 29-018-H Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

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, může 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.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici prodejnu výsekového masa, masných výrobků, konzerv a ryb, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Hovězí nebo vepřové výsekové maso či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly, masné výrobky nebo masné polotovary
– Technologické vybavení prodejny hovězího nebo vepřového výsekového masa či jatečně upravených těl drůbeže nebo drůbežích dílů, masných výrobků nebo masných polotovarů (sterilizátor nožů, nářezový stroj, řezačka masa, váhy)
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 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
Sdružení drůbežářských podniků
Steinhauser, s. r. o.